

CREME GELADO

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira Camada: 1 lata de leite condensado

1 1/2 lata de leite de vaca

1 colher bem cheia de maisena

SEGUNDA CAMADA:

Segunda Camada: 3 copos de leite

1 colher de maisena

2 gemas batidas

6 colheres de açúcar

6 colheres de achocolatado

TERCEIRA CAMADA:

Terceira Camada: 4 claras em neve

1 lata de creme de leite

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Misture os ingredientes em uma panela.

Leve em fogo baixo e mexa até engrossar. Reserve.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda Camada: Misture os ingredientes em uma panela.

Leve em fogo baixo e mexa até engrossar. Reserve.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira Camada: Bata na batedeira primeiro as claras.

Coloque o açúcar e o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque a primeira camada.

Coloque a segunda por cima.

Finalize com a terceira.

Leve à geladeira até ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14417-creme-gelado.html>