

MARACUJÁ PAIXÃO

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) rasas de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de leite fervente
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá natural batido com sementes
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada clara.

Junte o amido e bata rapidamente.

Sem bater, acrescente o leite e o leite condensado e misture.

Transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Fora do fogo, adicione a manteiga e o suco de maracujá e misture bem.

Depois de frio, incorpore o creme de leite.

Coloque o creme nos mini-copos e decore a gosto. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15599-maracuja-paixao.html>