

TAÇA COM BISCOITO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

- Creme de gemas: 500 ml de leite integral
- 6 gemas de ovos caipira peneiradas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha branca

MODO DE PREPARO

CREME DE GEMAS:

- Creme de gemas: Bata por 5 minutos todos os ingredientes com um mixer ou no liquidificador.
- Leve a mistura ao fogo e mexa constantemente até obter um creme firme e bem cozido.
- Deixe esfriar e bata por 3 minutos em batedeira com o batedor para massas (raquete), reserve.

MONTAGEM:

- Montagem: Distribua o biscoito em 8 taças.
- Distribua uma porção do creme de gemas em cada taça, o creme de avelãs e finalize decorando com as avelãs.
- Sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17711-taca-com-biscoito-de-chocolate.html>