

MANJAR DE AMEIXA PRETA EM NEVE

INGREDIENTES

300 g de ameixa preta sem caroço

1/2 xícara (chá) de vinho do porto

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

18 colheres (sopa) de açúcar

1 envelope de açúcar de baunilha

1/2 litro de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as ameixas pretas e 4 colheres (sopa) de açúcar, cubra com água e ponha a cozinhar em fogo médio.

Quando cozidas, retire a panela do fogo e adicione o vinho do Porto.

Bata as 4 gemas com 6 colheres (sopa) de açúcar, o açúcar de baunilha e o amido de milho, já dissolvido em um pouco de leite.

Ferva o restante do leite e junte a mistura, fora do fogo.

Adicione a manteiga e leve ao fogo novamente para engrossar.

Bata as claras em neve e acrescente, aos poucos, o restante do açúcar e a raspa do limão até formar um merengue resistente.

Em um refratário untado com manteiga, distribua o creme e por cima coloque as ameixas.

Cubra tudo com o merengue.

Leve ao forno preaquecido a 200º C até doura o merengue.

Retire do forno e deixe esfriar antes de colocar no refrigerador.

Sirva como uma sobremesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17899-manjar-de-ameixa-preta-em-neve.html>