

SOBREMESA TENTAÇÃO

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 1 caixa de leite condensado 395 g
395 ml de leite integral (mesma medida da caixa de leite condensado)
2 colheres (sopa) de maisena
3 gemas peneiradas

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 3 claras em neve
2 colheres de açúcar
1 caixa de creme de leite

CALDA:

Calda: 3 colheres de água
3 colheres de açúcar
3 colheres de achocolatado
1 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Prepare a calda primeiro.
Em uma panela pequena, coloque todos os ingredientes.
Quando estiver borbulhando, desligue o fogo.

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Em uma panela, coloque todos os ingredientes até formar uma papa grossa.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Bata as claras em neve e, quando estiverem prontas, coloque as 2 colheres de açúcar.
Bata um pouco para misturar e, a seguir, coloque o creme de leite aos poucos, até ficar espesso (não muito líquido).
A seguir, junte esse creme de claras na papa misture bem.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque um pouco de calda de chocolate.

A seguir, coloque um pouco do creme e, por cima, camadas de biscoitos e, assim, vá intercalando as camadas. papa calda biscoito.

A seguir, leve à geladeira por 3 horas ou ao congelador por 2 horas.

Se preferir tipo sorvete, deixe mais tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18260-sobremesa-tentacao.html>