

CREME 3 CAMADAS DA MODI

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata creme de leite
2 medidas da lata de leite de vaca
4 ovos
1 colher (sopa) manteiga
3 colher (sopa) (rasa) maisena
8 colher (sopa) nescau
12 colher (sopa) açúcar

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Misture o leite condensado, a manteiga, o leite de vaca, a maisena e as gemas.
Leve tudo ao fogo, mexendo até desprender do fundo da panela e deixe engrossar bem.
Coloque em um pirex.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Misture 1 medida da lata de leite de vaca, o nescau, o açúcar e a maisena.
Leve tudo ao fogo, mexendo até desprender do fundo da panela.
Coloque no pirex, sobre a primeira camada.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Bata bem as claras em neve, misture o creme de leite, acrescente o açúcar e siga batendo (essa camada não vai ao fogo).
Coloque no pirex, sobre a segunda camada.
Leve ao freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19793-creme-3-camadas-da-modi.html>