

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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