

MERENGADA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MERENGUE:

Merengue: 4 claras em neve

8 colheres (sopa) de açúcar

CREME:

Creme: 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

1 copo (americano) de leite

1 colher (sopa) de margarina

4 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

MERENGUE:

Merengue: Bata as claras em ponto de neve até dobrar de tamanho, depois acrescente o açúcar e bata até o ponto do suspiro.

Em um refratário, distribua e leve ao forno por 10 minutos até dourar as pontas.

CREME:

Creme: Misture o chocolate em pó, o leite condensado, o leite, a margarina e as gemas peneiradas, depois leve ao fogo baixo.

Mexa até que vire um mingau, jogue o creme sobre o suspiro já dourado e depois leve ao freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20684-merengada-com-chocolate.html>