

SOBREMESA TROPICAL

INGREDIENTES

800 ml de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha
5 gemas
125 g de açúcar
25 g de farinha de trigo
25 g de amido de milho
1,300 g de uvas Itália
opcional uma bandeja de morangos
1 pacote de suspiro
1 lata de leite condensado
1 barra chocolate meio amargo
1 colher (chá) de manteiga ou margarina sem sal

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e cremosas, depois junte a farinha e o amido de milho. Junte o leite a mistura de gemas aos poucos, coloque o leite e o leite condensado em uma panela com essência de baunilha. Depois coloque o creme aos poucos na panela, mexa sem parar até a mistura engrossar e ferver. Deixe cozinhar por 1 minuto sem parar de mexer, depois despeje em uma tigela e cubra com papel filme rente ao creme. Deixe esfriar e junte o creme de leite sem o soro, antes de usar bata até ficar cremoso.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pedaços e a manteiga até que comece a engrossar, depois deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa de vidro, adicione um pouco do brigadeiro para dar um efeito mescla.

Coloque 1/3 do creme, uma camada de frutas, colheradas de brigadeiro e suspiros quebrados.

Depois mais uma camada de creme, frutas, brigadeiro e suspiros até fechar 3 camadas, a última deixa com frutas brigadeiro e suspiros por cima.

Sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20691-sobremesa-tropical.html>