

DELÍCIA OVOMALTINE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 caixas de creme de leite
5 ovos
1 pacote de ovomaltine
3 colheres de açúcar
castanha ou amendoim (granulado)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, coloque o leite condensado, 5 gemas peneiradas e misture bem. Leve ao fogo em temperatura média para baixa de 10 a 15 minutos até obter um creme. Ao retirar o creme do fogo, acrescente a lata de creme de leite e reserve.

CHANTILLY:

Chantilly: Junte em uma batedeira as duas caixas de creme de leite e bata em velocidade máxima. Após começar a forma o chantilly, acrescente 3 colheres (sopa) bem rasa de açúcar, sem desligar a batedeira.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, forme as camadas de creme, granulado de castanhas e ovomaltine. Por último, coloque o chantilly por cima e polvilhe o ovomaltine.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21598-delicia-ovomaltine.html>