

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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