

# CASSATA

## INGREDIENTES

### 1ª CAMADA:

- 1ª camada: 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 4 gemas
- 1 colher de amido de milho

### 2ª CAMADA:

- 2ª camada: 1 copo de leite
- 3 colheres de achocolatado
- 3 colheres de açúcar
- 1 pacote de bolacha champanhe ou de coco

### 3ª CAMADA:

- 3ª camada: 4 claras em neve
- 8 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### 1ª CAMADA:

1ª camada: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar, vai ficar um mingau grosso.  
Reserve em um refratário.

### 2ª CAMADA:

2ª camada: Misture os três primeiros ingredientes e molhe as bolachas nessa mistura e disponha sobre o primeiro creme.  
Reserve.

### 3ª CAMADA:

3ª camada: Bata as claras em neve, adicione o açúcar, continue batendo e adicione o creme de leite, sem parar de bater, misturando bem todos os ingredientes.  
Despeje sobre as bolachas e leve ao congelador até ficar um sorvete.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21914-cassata.html>