## **CASSATA**

## **INGREDIENTES**

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
3º CAMADA:
3ª camada:4 claras em neve
8 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite
MODO DE PREPARO
1ª CAMADA:
1º camada:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar, vai ficar um mingau grosso.
Reserve em um refratário.
2º CAMADA:
2ª camada:Misture os três primeiros ingredientes e molhe as bolachas nessa mistura e disponha sobre o primeiro creme.

## 3ª CAMADA:

3º 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.

Reserve.

## ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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