

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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