

CASSATA ITALIANA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maizena
- 2 copos de leite
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de maizena
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Na primeira camada, despeje um copo de leite, uma lata de leite condensado e as gemas, depois leve ao fogo para engrossar e despeje numa travessa.

Na segunda camada, coloque por cima a metade das bolachas maizenas amolecidas no leite.

Na terceira camada, o chocolate em pó, maizena, açúcar, um copo de leite, leve ao fogo para engrossar e despeje sobre as bolachas.

Na quarta camada, coloque a outra metade das bolachas maizena amolecidas no leite.

Na quinta camada, bata as claras em neve e misture uma lata de creme de leite sem soro ou uma caixa de creme de leite e 4 colheres de açúcar.

Coloque na geladeira, depois de frio deixe por algumas horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22680-cassata-italiana.html>