

DOCE "OVO FRITO"

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara de açúcar

gotas de essência de baunilha

1 lata de pêssegos em calda

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite, o amido de milho, o açúcar e as gotas de essência de baunilha.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Espere amornar.

Distribua porções do creme em pratinhos, em seguida coloque uma metade do pêssego em calda sobre o creme formando um "ovo frito".

Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos, sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/23387-doce-ovo-frito.html>