

CREME IMPERIAL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

1 colher de maisena

1 lata de creme de leite

6 colheres de açúcar

3 claras em neve

3 gemas

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com 3 colheres de açúcar.

Acrescente a lata de leite condensado e 1 colher de maisena dissolvida em 1/2 litro de leite.

Leve ao fogo até virar um creme homogêneo e consistente, reserve e deixe esfriar.

Bata as claras em neve e acrescente-as aos poucos.

Em seguida, adicione a lata de creme de leite e as 3 colheres de açúcar.

Misture ao creme e leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24741-creme-imperial.html>