

AMBROSIA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 ovos (claras e gemas separadas)

1 lata de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

raspas de chocolate ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e as gemas peneiradas até levantar fervura.

Cozinhe por 2 minutos, retire do fogo e misture o creme de leite e a essência de baunilha.

Deixe esfriar.

Na batedeira ou batedor manual, bata as claras em ponto de neve e misture delicadamente ao creme anterior.

Dívida em taças individuais e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.

Decore com as raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24842-ambrosia-de-leite-condensado.html>