

COOKIES FLAIR

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado
1 litro de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
2 ovos separados
10 cookies bauduco
1 barra de chocolate suflair
1 xícara de açúcar
1 pote de creme de leite fresco (nata)

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o leite, a maisena, as gemas e leve ao fogo, mexendo em fogo médio sempre até engrossar (consistência de mingau).

Deixe esfriar por 15 minutos.

Forre o fundo de uma forma refratária média com metade do creme, mas você pode fazer o mesmo processo com taças ou potes de sobremesa.

Faça uma camada com os cookies picados e complete com o resto do creme (você pode substituir os cookies por morango, bis ou outras frutas, biscoitos e chocolates).

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar, aos poucos, batendo sempre, até obter uma consistência firme.

Junte a nata e continue batendo até misturar bem.

Coloque essa mistura por cima do creme, rale o suflair e decore.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24874-cookies-flair.html>