

CASSATA MINEIRA

INGREDIENTES

- 8 colheres de nescau
- 6 colheres de água
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas
- 2 latas de leite comum (usar a lata de leite condensado como medida)
- 4 claras em neve
- 3 colheres de açúcar
- 1 creme de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Colocar em uma forma redonda, com buraco no meio, o nescau e a água.

Levar ao fogo, mexendo por 3 minutos.

CREME AMARELO:

Creme amarelo: Levar ao fogo as gemas, o leite condensado e o leite comum.

Mexer sem parar, até formar um creme, reserve.

Bater as claras em neve e acrescentar o açúcar e o creme de leite.

Misture as claras em neve ao creme amarelo.

Coloque na forma que está com a calda.

Leve ao congelador por 6 a 8 horas.

Para desenformar, leve ao fogo em banho-maria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27054-cassata-mineira.html>