

# 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 acrescente 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>