

CREME DE LAURA

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite moça
a mesma medida da lata do leite moça de leite
2 gemas
2 colheres de nescau ou chocolate em pó a gosto

CREME DE NEVE:

Creme de neve: 2 claras
2 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Coloque todos os ingredientes em uma panela funda, de preferência anti-aderente, em fogo de médio para baixo.

Mexa sempre até obter um creme homogêneo semelhante a uma papinha, nesse ponto a mistura já estará consistente e desgrudando do fundo da panela.

Desligue e coloque a mistura para esfriar em um refratário que possa ir ao congelador.

CREME DE NEVE:

Creme de neve: Bata as claras em neve, junte a lata de creme de leite sem soro e as 2 colheres de açúcar.

Misture bem até obter um creme bem homogêneo, coloque por cima do creme de chocolate no refratário.

Espere esfriar, coloque uma tampa ou filme plástico e leve ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27882-creme-de-laura.html>