

CREME COM CAMADAS

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

- 1ª camada: 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 copo de leite
- 1 pacote de suco em pó de graviola (ou sabor de sua preferência)

2ª CAMADA:

- 2ª camada: 1 caixinha de leite condensado
- 3 colheres de sopa de achocolatado
- 1 colher de sopa de margarina

3ª CAMADA:

- 3ª camada: 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 copo de leite
- 1 pacote de suco em pó de uva (ou sabor de sua preferência)

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

- 1ª camada: Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Reserve.

2ª CAMADA:

- 2ª camada: Leve todos os ingredientes ao fogo médio, não deixe engrossar muito.
- Reserve.

3ª CAMADA:

- 3ª camada: Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Monte na ordem das camadas.
- Leve ao congelador até ficar consistente.

Se preferir, coloque biscoitos entre as camadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29597-creme-com-camadas.html>