

ASA DE ANJO

INGREDIENTES

2 litros de leite
5 claras de ovos (ou mais se quiser)
100 g de coco
12 colheres de açúcar
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
3 colheres de maizena

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para ferver.

Bata as claras em neve com 6 colheres de açúcar.

Pingue no leite as claras em neve com uma colher de sobremesa, para cozinhar.

Ela vai "crescer", vá retirando com uma escumadeira e colocando com cuidado em um escurador.

Faça isso até que todas as claras estejam cozidas.

No mesmo leite que continua no fogo faça o creme.

Acrescente o leite condensado, o creme de leite, 6 colheres de açúcar, o coco e 3 colheres de maisena, mexa até engrossar.

Desligue o fogo e misture as claras cozidas no creme, com cuidado para que as claras não se desfaçam.

Coloque em um pirex e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29845-asa-de-anjo.html>