

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 escurridor.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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