

# SOBREMESA TRICOLOR

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 litro de leite

4 colheres de amido de milho (maizena)

1 caixinha de creme de leite

### CREME MARROM:

Creme marrom: 1 caixinha de creme de leite

1 pote de doce de leite (400 g)

### CREME PRETO:

Creme preto: 170 g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva as 4 colheres de amido de milho em um copo de leite e reserve.

Em uma panela adicione o restante do litro de leite, o leite condensado e o amido de milho dissolvido.

Leve ao fogo, mexendo sempre até começar engrossar, cuidando para não grudar no fundo da panela.

Quando estiver cremoso retire do fogo.

Em seguida acrescente uma caixa de creme de leite e misture bem.

### CREME MARROM:

Creme marrom: Pode ser feito à mão ou no liquidificador.

Em uma vasilha retire todo o conteúdo do pote de doce de leite e misture com uma caixa de creme de leite, até obter um creme homogêneo e um pouco mais leve que a textura normal do doce de leite.

### CREME PRETO:

Creme preto: Derreta em banho-maria ou no micro-ondas o chocolate meio amargo.

Misture com uma caixa de creme de leite, fazendo um creme leve e homogêneo.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa cubra o fundo com uma quantidade razoável do creme branco e cubra a mesma com a bolacha molhada no leite.

Em seguida coloque uma camada do creme marrom e alterne novamente com a bolacha.

Coloque uma camada do creme preto.

Repita o processo até que a última camada seja com o creme preto.

Se preferir pode-se colocar raspas de chocolate branco e preto sobre a última camada de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29934-sobremesa-tricolor.html>