

CREME DE FARINHA LÁCTEA

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
2 ovos
1 copo de leite
3 colheres de sopa de farinha láctea
2 colheres de sopa de nescau
2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com o açúcar e bata um pouco.

Em seguida coloque as gemas, o copo de leite, a farinha láctea e uma lata de creme de leite.

Divida esta massa em duas porções.

Em uma delas coloque as duas colheres de nescau.

Arrume a primeira camada de massa amarela e depois a segunda camada que levou o nescau.

Por último, prepare uma clara em neve como suspiro, adicione duas colheres de açúcar e depois a lata de creme de leite que sobrou.

Coloque sobre o creme escuro.

Ficam três camadas, uma amarela, uma de nescau e uma branca.

Leve ao congelador e sirva quando adquirir consistência de sorvete.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29938-creme-de-farinha-lactea.html>