

CREME DE NESCAU

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 gemas
- 5 colheres de sopa de farinha láctea
- 1 copo de leite
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de Nescau

MODO DE PREPARO

Bater a manteiga, o açúcar e as gemas

Acrescentar a farinha láctea, o leite e o creme de leite

Misturar bem.

Separar a massa em duas partes iguais.

Em uma das partes acrescentar o Nescau.

Em um pirex, colocar a massa amarela e depois por cima a que está com o Nescau.

Fazer um creme com as claras batidas em neve, 2 colheres de sopa de açúcar e o creme de leite.

Jogar por cima dos cremes no pirex.

Colocar na geladeira e consumir após três horas.

obs:Esse doce fica bom depois de bem gelado, quando fica consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30750-creme-de-nescau.html>