

ZUPE BIER (SOPA DE CERVEJA)

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 garrafa de cerveja (750 ml)
- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres sopa de açúcar
- 4 colheres sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a cerveja, os dois devem estar na mesma temperatura.

Leve ao fogo até amornar.

Bata o leite condensado com as gemas e o açúcar até formar um creme homogêneo.

Acrescente-os ao leite e a cerveja e bata tudo.

Dissolva o amido de milho com um pouquinho de leite e misture tudo, mexendo sempre até formar um creme, sem ferver.

Despeje em uma travessa e deixe esfriar.

Bata as claras em neve e despeje sobre o creme misturando só um pouco.

Enfeite com cravo-da-índia ou canela.

Leve à geladeira para resfriar e delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31347-zupe-bier-sopa-de-cerveja.html>