

## CHARLOTTE

### INGREDIENTES

#### CREME 1:

Creme 1:4 gemas

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

#### CREME 2:

Creme 2:1 lata de leite condensado de brigadeiro (ou brigadeiro caseiro)

#### COBERTURA:

Cobertura:4 claras

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

Bombons picados

Chocolate granulado

### MODO DE PREPARO

#### CREME 1:

Creme 1:Bater bem as 4 gemas, misturar o leite condensado e o leite, levar ao fogo até engrossar. Mexer sempre para não grudar na panela.

Colocar na travessa e deixar no congelador ao final de cada processo.

Colocar uma camada de bombom picado (pode ser sonho de valsa, bis, qualquer chocolate de sua preferência).

#### CREME 2:

Creme 2:Essa é uma camada de brigadeiro, você pode comprar o pronto e apenas dissolve-lo um pouco no leite para ficar mais fácil de colocar na travessa, ou pode optar por preparar o brigadeiro caseiro.

Se for de sua preferência coloque mais uma camada de bombom picado.

#### COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve com o açúcar. Em seguida, misture devagar o creme de leite e chocolate granulado.

Decore como quiser!

Deixar o charlotte no congelador, por no mínimo 2 horas. Depois disso, basta se deliciar com essa sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32874-charlotte.html>