

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>