

CREME CROCANTE

INGREDIENTES

MINGAU:

Mingau: 1 lata de leite condensado

3 gemas

4 colheres (sopa) de maizena

1 litro de leite

CREME:

Creme: 3 claras

1 lata de creme de leite sem soro

3 colheres (sopa) de açúcar

TOPO:

Topo: 100 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela dissolva a maizena com o leite (para não empelotar), depois coloque os outros ingredientes. Mexa até engrossar.

Em um pirex grande despeje o mingau quente e reserve.

Em outra panela coloque o coco ralado e o açúcar e mexa em fogo médio até o coco ficar dourado e reserve.

Na batedeira bata as claras em neve, depois coloque o creme de leite sem soro e bata até ficar como chantilly, coloque o açúcar e bata novamente.

Despeje o creme de chantilly sobre o mingau. Depois espalhe o coco queimado sobre o creme.

E leve ao congelador por 30/40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33897-creme-crocante.html>