

CASSATA DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite de vaca
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 ovos
- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 colher (de café) de nescafé
- 1 colher (de sopa) de amido de milho
- 1 xícara (de chá) de água

MODO DE PREPARO

Separar a clara das gemas e peneirar as gemas em uma panela.

Reservar as claras, misturar as gemas, o leite condensado e o leite de vaca.

Levar ao fogo até engrossar um pouco e começar a borbulhar.

Despejar esse creme em uma travessa retangular e ainda quente.

Espalhar as bolachas de maisena por cima e reserve.

Colocar a água, a maisena, o nescafé e 3 colheres de açúcar em uma panelinha e levar ao fogo mexendo até engrossar.

Despejar esse creme por cima da bolacha na travessa e reserve.

Fazer o creme que será colocado por cima, bater em uma batedeira as claras até em ponto de neve, acrescentar 3 colheres de açúcar e por último o creme de leite sem o soro.

Misturar bem e espalhar por cima do creme de nescafé da travessa.

Levar ao congelador por uma hora e meia e já estará pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34265-cassata-de-cafe.html>