

OVOS NEVADOS AMARELOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

6 ovos

canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Coloque as gemas e continue à bater, até que as gemas se misture às claras.

Forre um refratário com metade da lata do creme de leite, despejando em seguida os ovos batidos

Salpique o restante do creme de leite e a metade da lata de leite condensado sobre os ovos.

Leve ao forno por 10 minutos.

Salpique o restante do leite condensado sobre os ovos.

Polvilhe com canela em pó e leve ao forno por mais 10 minutos.

Sirva gelado, se quente, sirva com sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35031-ovos-nevados-amarelos.html>