

CHARLLOTE RUSSO

INGREDIENTES

1 lata de condensado

1 medida de leite (mesma do leite condensado)

3 ovos

1 creme de leite

1 lata de ameixa em calda

açúcar

50 ml de água

MODO DE PREPARO

1^ª CAMADA:

1^ª Camada:Leve ao fogo o leite condensado, o leite e as gemas dos ovos.

Mexa até ferver.

Baixe o fogo e mexa por mais 5 minutos, desligue o fogo e coloque em uma travessa de vidro.

2^ªCAMADA:

2^ªCamada: Retire os caroços das ameixas e coloque em uma panela.

Adicione 50 ml de água e 3 colheres de açúcar.

Leve ao fogo até ferver.

Desligue o fogo e coloque as ameixas em um liquidificador até que elas se desmanchem.

Coloque sobre a 1^ª camada.

3^ª CAMADA:

3^ª Camada:Bata duas claras na batedeira até que fique parecendo suspiro.

Coloque o creme de leite e 2 colheres de açúcar e bata até desaparecer o cheiro de ovo.

Coloque em cima da 2^ª camada.

Leve ao congelador por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35083-charllote-russo.html>