

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

1ª CAMADA:

1ª Camada: Leve ao fogo o leite condensado, o leite e as gemas dos ovos.
Mexe até ferver.
Baixe o fogo e mexa por mais 5 minutos, desligue o fogo e coloque em uma travessa de vidro.

2ª CAMADA:

2ª Camada: 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 1ª camada.

3ª CAMADA:

3ª 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 2ª camada.
Leve ao congelador por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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