

CREME MESCLADO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 4 colheres de amido de milho

1 caixinha de leite de coco

2 xícaras de leite integral

açúcar a gosto

CREME ESCURO:

Creme escuro: 4 colheres de amido de milho

2 xícara de leite integral

1 xícara de creme de leite

açúcar a gosto

3 colheres de achocolatado

COBERTURA:

Cobertura: fruta de sua preferência (maça, ameixa, pera, etc)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes do creme branco.

Em seguida leve ao fogo até engrossar.

Repita o mesmo processo com o creme escuro .

Unte uma forma com um pouquinho de óleo para não grudar.

Coloque o creme na forma alternando ou como preferir.

Deixe na geladeira, quando estiver soltando nas laterais está pronto.

Para a cobertura cozinhe a fruta com um pouco de leite condensado.

Jogue por cima dos cremes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36009-creme-mesclado.html>