

CASSATA DA PRI

INGREDIENTES

6 ovos

1 colher bem cheia de maizena

1 Lata de leite condensado

1 creme de leite

5 colheres de açúcar

1 medida de leite (medida da lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

Separar as gemas das claras.

No creme das gemas acrescentar o leite condensado e a maizena (diluída no leite) e também a medida do leite.

Misturar bem tudo, depois colocar no fogo até ficar bem cremoso.

Colocar para esfriar.

No creme das claras colocar no liquidificador as claras bater até que fica bem homogêneo, depois acrescentar o açúcar, bater mais um pouco, e por fim colocar o creme de leite mais ai deve ser batido somente na mão.

Deixe esfriar o creme amarelo para poder misturar com o branco, tem que misturar bem os dois.

Faça um açúcar queimado e coloque no refratário antes de acrescentar o creme.

Espere esfriar e coloque no freezer ou congelador de sua geladeira, a consistência dele pronto é igual a um sorvete.

Para finalizar coloque confeitos de sua preferência em cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36168-cassata-da-pri.html>