CHICO BALANCEADO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

Caramelo

1 xícara de açúcar

Creme

3 gemas

1 caixinha ou lata de leite condensado

800 ml de leite

3 colheres de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha

Merengue

3 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelo

Mexa sempre

Quando estiver dourado formando uma calda, espalhe em uma assadeira

No liquidificador, coloque o leite condensado, pegue uma peneira e coloque as gemas e em seguida acrescente o leite (sob a peneira para facilitar a passagem das gemas)

Bata bem

Despeje em uma panela e cozinhe até engrossar, mexendo sempre para não embolotar

Logo, coloque na assadeira sobre o caramelo

Deixe esfriar

Bata as claras em neve até ficarem firme

O ponto é bem firme e brilhante

Quando o creme já estiver frio, coloque o merengue sobre o creme com uma colher ou saco de confeitar

Coloque por 5 minutos ou até dourar no forno preaquecido alto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3625-chico-balanceado-facil-e-gostoso.html