

CREME DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

1/2 lata de leite comum

6 ovos

1 pacote de ovomaltine

castanha triturada

colheres (sopa) açúcar

MODO DE PREPARO

CREME A :

Creme a :Colocar as 3 latas de leite condensado em uma panela e levar ao fogo brando com o leite comum e 6 gemas.

Mexer até formar um creme.

Deixe esfriar um pouco e acrescente 2 latas de creme de leite sem soro, reserve.

CREME B:

Creme b:Bater as 6 claras até ficar em ponto de neve.

Junte as 8 colheres de açúcar e uma lata de creme de leite sem soro.

Bata mais um pouco e reserve.

Em um refratário grande, coloque o creme a.

Espalhe o ovomaltine por cima de todo o creme.

Cubra com o creme b e espalhe novamente o ovomaltine.

Por cima espalhe a castanha triturada.

Leve à geladeira ou freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36618-creme-de-ovomaltine.html>