

SOBREMESA IRRESISTÍVEL DA CAROL

INGREDIENTES

SALADA DE FRUTAS:

Salada de frutas: 1 caixa de morangos cortados em cubos

7 kiwis cortados em cubos grandes

1/2 abacaxi cortado em cubos

2 laranjas cortadas em cubos

suco de 1 laranja espremida

3 bananas grandes cortadas em cubos

1 lata de pêssego em calda cotados em cubos

1 manga cortada em cubos

algumas folhas de hortelã cortadas

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

4 gemas de ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

1 litro de leite

10 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

SALADA DE FRUTAS:

Salada de Frutas: Coloque todas as frutas cortadas em um refratário.

Acrescente o suco da laranja espremida.

Misture os ingredientes e reserve.

CREME:

Creme: Coloque todos os ingredientes em uma panela

Leve ao fogo baixo

Mexa até virar um mingau espesso

Reserve.

Mexa sem parar para que o creme não empelote.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa faça camadas da seguinte maneira panetone, creme, salada de frutas e por último mais uma camada de creme.

Decore com as folhinhas de hortelã

Leve à geladeira e deixe gelar por pelo menos 2 horas.

Caso queira, coloque como última camada chantilly e decore com frutas ou folhinhas de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36928-sobremesa-irresistivel-da-carol.html>