

OLHO GRANDE

INGREDIENTES

2 pacotes de 90g de pão de mel macio
1 cálice de conhaque
3 gemas
1 lata de leite condensado
leite (usar a lata de leite condensado como medida)
1 colher (sopa) de amido de milho
250g de amendoim triturado
200g de Ovomaltine Flocos Crocantes
1 lata de creme de leite sem soro
180g de chocolate meio amargo
Confeito de chocolate ou chocolate granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Quebrar grosseiramente os pães de mel e forrar uma vasilha.

Despeje o conhaque sobre os pães com o auxílio de uma colher.

Em uma panela sob fogo baixo, coloque o leite condensado, as gemas, o amido de milho e o leite. Mexa sempre. Depois de ferver espere mais dois minutos e desligue.

Despeje quente sobre os pães de mel.

Derreta o chocolate em banho maria, ou no micro-ondas, como preferir. Após derretido misture com o creme de leite sem soro.

Despeje a mistura sobre o creme branco.

Confeite com granulado.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37432-olho-grande.html>