

SOBREMESA DOIS CREMES E PÊSSEGO

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: 1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite líquido

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

CREME QUATRO LEITES:

Creme quatro leites: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro gelado

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 e 1/2 xícaras de leite em pó

1 colher (sopa) de emulsificante (usado em sorvetes, cremes)

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela levar ao fogo: leite condensado, gemas e o amido de milho dissolvido no leite.

Mexer até ferver e engrossar. Reservar para esfriar.

Colocar na batedeira os ingredientes do creme quatro leites e misturar. Bater por 5 minutos aproximadamente até dobrar o volume. Levar à geladeira por 1 h antes de utilizar.

Em um recipiente ou individuais colocar o creme de gemas, pêssegos em cubinhos ou fatias, creme quatro leites e cobrir com o coco ralado. Levar à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37659-sobremesa-dois-cremes-e-pessego.html>