

# CHICO BALANCEADO DA ROSSANA

## INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar (calda)  
2 latas de leite condensado  
2 medidas da lata do leite condensado de leite  
1 lata de creme de leite  
3 colheres sopa de maisena (bem cheia)  
6 ovos  
12 colheres de açúcar  
coco ralado grosso ou médio Hidratado (úmido)

## MODO DE PREPARO

Derreta a 1/2 xícara de açúcar no refratário em que irá fazer o doce, de preferência um prato retangular. Forrando o fundo deste prato com a calda e reserve.

Faça o creme amarelo (cetim) colocando as 2 litros de leite condensado, 2 latas de leite, 6 gemas peneiradas, e 3 colheres bem cheias de maisena diluídas no leite. Leve ao fogo e mexa até engrossar. Quando ficar pronto, acrescentar uma lata de creme de leite.

Bater as claras na batedeira, e quando ficarem bem firmes, acrescentar 12 colheres de sopa de açúcar para finalizar o merengue.

Despejar o creme cetim em cima da calda e por cima o merengue.

Salpicar coco ralado por cima. Assar em forno médio por 10 minutos mais ou menos até dourar as claras e o coco. Leve para a geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37819-chico-balanceado-da-rossana.html>