

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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/37819-chico-balanceado-da-rossana.html>