

SOBREMESA TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca (use a mesma medida do leite condensado)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de chantilly (se preferir faça o chantilly da sua forma)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture numa panela 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite de vaca com 1 colher de amido de milho já dissolvido.

Leve ao fogo baixo e mexa até ferver e virar um creme.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Misture numa panela 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite de vaca com 1 colher de amido de milho já dissolvido e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo e mexa até ferver e virar um creme.

CHANTILLY:

Chantilly: Prepare o chantilly como informa na embalagem ou se preferir faça como já é do seu costume.

MONTAGEM:

Montagem: Em taças de sobremesas coloca-se uma camada de cada.

Uma camada do creme branco, outra do creme de chocolate e por fim o chantilly, sem deixar que misture formando as camadas. Por fim pode decorar com granulado, morangos ou qualquer outra coisa que preferir. Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38482-sobremesa-tres-camadas.html>