

CHARLOTE SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca
- 4 gemas
- 4 claras
- 2 colheres de sopa de nescau
- 2 colheres de sopa de água
- 4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata as gemas e reserve.

Colocar em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 lata de leite de vaca e as gemas batidas, leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar em um pirex retangular.

Dissolver 2 colheres de nescau em 2 colheres de água (faça isso em um copo), e coloque em cima do creme.

Bata as claras na batedeira e vá adicionando as 4 colheres de açúcar até ficar ao ponto de neve.

Desligue a batedeira e adicione o creme de leite sem o soro, misture bem.

Coloque em cima do chocolate e leve ao congelador até o ponto de cortar com faca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38729-charlote-simples.html>