

FAMOSA CASSATA DA RACHEL

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas (medida) de leite
- 2 latas (medida) de creme de leite fresco
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de amido de milho (maizena)

MODO DE PREPARO

Prepare um creme quente adicionando à panela o leite condensado, leite, as gemas dos ovos e amido de milho. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente até virar um creme grosso. Reserve.

Bata o creme de leite em chantilly, sem adicionar nenhum açúcar. Reserve.

Bata as claras em neve, e misture ao chantilly.

Misture o creme frio ao creme quente e despeje em uma forma de pudim.

Leve ao freezer por pelo menos 4 horas.

Para servir, desenforme em um prato fundo.

Pode ser coberta com uma ganache de chocolate, geleia molinha de morango ou caramelo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38926-famosa-cassata-da-rachel.html>