

MALUCA BRANCA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:
1 lata leite condensado
1 lata de creme de leite
4 gemas (reserve as claras)
4 colheres (sopa) de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura:
4 claras em neve
3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater o creme todo no liquidificador e depois misturar no leite fervendo até engrossar.

Depois colocar na marinex já caramelizada e reserve.

Bater as claras em neve com o açúcar e colocar em cima do creme e levar ao forno para gratinar, ficar douradinha.

Tire do forno deixe esfriar e coloque para gelar por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39065-maluca-branca.html>