

OVOS NEVADOS DA ADELAIDE

INGREDIENTES

1 litro de leite

6 claras

açúcar a gosto

essência de baunilha

2 colheres de sopa (rasa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Reserve meio copo de leite e ponha o leite restante para ferver enquanto bate as claras em neve. Quando o leite estiver fervendo, coloque aos poucos, as claras em neve em colheradas. Vire com a espumadeira para que as neves cozinhem dos dois lados. Atenção porque elas cozinham depressa. Vá retirando as neves cozidas no leite e coloque num pirex fundo, conforme a foto. Depois de ter cozido todas as neves, retire o leite do fogo e junte o açúcar, a baunilha e a maizena dissolvida no leite que ficou reservado. Coloque a panela no fogo até a mistura ferver e engrossar. Despeje sobre as claras em neve do pirex.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40139-ovos-nevados-da-adelaide.html>