

SOBREMESA CREME DE FRUTAS ESPECIAL

INGREDIENTES

1 lata de fruta em calda (de sua preferência)

1 vidro de cereja em calda

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite (retire o soro)

1 e 1/2 lata de leite integral (semi-desnatado ou desnatado fica ruim)

2 ovos (gemas separadas das claras)

2 colheres de sopa de Maisena

4 colheres de sopa de açúcar

Essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo numa panela o leite condensado, o leite integral, as 2 gemas peneiradas e a maisena (misture na xícara primeiro com um pouco de leite e depois adicione ao resto).

Mexer bem, para não empelotar, até ferver.

Retire do fogo e reserve.

SUSPIRO:

Suspiro:Bata as 2 claras na batedeira até o ponto de neve.

Acrescente as colheres de açúcar aos poucos e bata até ficar bem firme.

MONTAGEM:

Montagem:No creme que reservou, acrescente o creme de leite sem o soro e uma tampinha (ou uma colher de café) da essência de baunilha. Mexa bem.

Num refratário de vidro coloque as frutas escorridas e acrescente o creme misturando devagar.

Coloque os suspiros por cima fazendo picos.

Leve ao forno baixo/médio (180-205°C) até que os picos fiquem moreninhos e o creme comece a borbulhar.

Coloque as cerejas para decorar e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40910-sobremesa-creme-de-frutas-especial.html>