

# 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:

Crema: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>