

CASSATA DE ABACATE

INGREDIENTES

- 1 abacate grande
- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres bem cheias de leite em pó integral
- 200 ml de água
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata o abacate com 1 lata de leite condensado e reserve em um refratário levando ao congelador. Assim que esse creme estiver endurecido prepare o restante.

Misture a outra lata de leite condensado com o leite em pó e as 3 gemas sem pele e leve ao fogo.

Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e mexa mais um pouco até que fique um creme em ponto de mingau. Desligue o fogo e mexa por mais um bom tempo até que esfrie.

Leve-o por cima do creme de abacate já endurecido.

Enquanto isso bata as claras em neve, adicione o açúcar, desligue a batedeira e apenas misture o creme de leite.

Leve por cima de tudo e deixe no congelador de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41270-cassata-de-abacate.html>