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 reserv 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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