CREME 3 CAMADAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 copos de leite ou a mesma medida da lata

4 ovos

3 colheres de sopa de amido de milho

1 lata de creme de leite

5 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de achocolatado

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada:Em uma panela, coloque a lata de leite condensado, um copo de leite , 2 gemas, uma colher de amido de milho e leve ao fogo até engrossar ou virar um mingau. Despeje essa primeira camada em um refratário.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada:Na mesma panela em que foi feito o mingau, coloque dois copos de leite, duas colheres de sopa de amido de milho, cinco colheres do achocolatado, duas gemas e leve novamente ao fogo até engrossar. Despeje em cima da primeira camada.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada:Bata as claras em neve, acrescente o creme de leite e as cinco colheres de açúcar e mexa. Despeje em cima da segunda camada.

Deixe no congelador por 5 horas e depois saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41341-creme-3-camadas.html