

# 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 de 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>