# AMEIXA ESPUMANTE

## INGREDIENTES

1 litro de leite integral

3 ovos

1 colher de maisena

1 lata de leite consensado

300 g de ameixa preta sem caroço

1 xícara de chá de açúcar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas e a colher de maisena dissolvida em um pouquinho de água.

Leve ao fogo mexendo sempre, até ter consistência de um creme e deixe esfriar.

Em outra panela coloque as ameixas sem caroço com água suficiente para cobri-las.

Deixe ferver até que fiquem estufadas, desligue e deixe esfriar.

Quando estiver frio coloque no liquidificador as ameixas com a água em que foram fervidas e o açúcar.

Bata até formar um creme, assim que formar o creme, misture com as claras em neve e coloque por cima do creme branco.

Leve à geladeira, sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41346-ameixa-espumante.html