

CASSATA DA VIVI

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite

4 gemas

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 1 pacote de biscoito champagne

leite

achocolatado

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 4 claras em neve

4 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Em uma panela colocar todos os ingredientes, mexer até começar a ferver.

Desligar o fogo e colocar esta primeira camada em um pirex retangular grande.

Opcional: nozes picadas e chocolate meio amargo picado a gosto sobre este creme.

Reserve.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Molhar os biscoitos no leite com o achocolatado e ir arrumando sobre a primeira camada ate cobrir tudo.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Em uma batedeira, bater o creme de leite com o açúcar e jogar por cima da segunda camada.

Levar ao freezer para gelar e tirar um pouco antes de servir.

Manter a cassata em freezer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42508-cassata-da-vivi.html>