CREME GEMADO COM DOCE DE AMEIXA – ÁUREA

INGREDIENTES

1° CREME:

1° Creme:500 ml de leite integral

12 gemas amarelas e peneiradas

1 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga sem sal ou margarina

2 colheres de sopa de amido de milho

400 g de creme leite

2° CREME:

2° Creme:700 g de Doce de Ameixa Áurea

1 xícara de água filtrada

COBERTURA:

Cobertura:200 g de coco em flocos

10 ameixas sem caroço

MODO DE PREPARO

1° CREME:

1° Creme:Coloque na panela o leite, as gemas, o leite condensado, a manteiga e deixe ferver, mexendo sempre, na hora da fervura acrescente o amido misturando em circular até o creme ficar firme.

Em seguida coloque o creme de leite. Desligue, mexa bem até ficar bem cremoso e morno.

2° CREME:

2° Creme:Leve ao fogo o Doce de Ameixa Áurea juntamente com o copo de água, dê uma leve fervida e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma taça ou em outro refratário, espalhe um pouco da calda de ameixa com a ajuda de uma colher para fazer o fundo da taça, depois coloque o creme gemado, espalhe o Doce de Ameixa Áurea e por cima o coco. Enfeite com ameixas recheadas com coco ou um pouco do creme gemado, leve para geladeira e sirva gelado ou sirva como sorvete se levar ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43116-creme-gemado-com-doce-de-ameixa-aurea.html