

CREME RUSSO COM AMEIXA – PRÁTICO E DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (aproximadamente 250 ml)
- 1 e 1/2 colher de amido de milho
- 3 ovos
- 2 latas creme de leite
- 1 goiabada
- 4 colheres de açúcar
- 1 lata de ameixas em calda

MODO DE PREPARO

Primeiramente separe as claras da gemas, peneire as gemas e reserve.

Em uma panela junte o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas já peneiradas.

Leve em fogo brando até ficar consistente em forma de mingau.

Espere esfriar um pouco e coloque o creme em uma tigela. No liquidificador bata 1 lata de creme de leite com a goiabada, depois de ficar homogêneo coloque na tigela por cima do primeiro creme. Bata as claras em neve, adicione o açúcar e 1 lata de creme de leite misture manualmente e coloque por cima do segundo creme.

Jogue a ameixa em calda por cima do ultimo creme e leve ao congelador por 2 horas.

Fica simplesmente perfeito!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43208-creme-russo-com-ameixa-pratico-e-delicioso.html>