

CREME GELADO COM AMEIXAS

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 leite condensado

4 ovos

6 colheres de açúcar (para fazer o suspiro)

2 xícaras de açúcar (para a calda)

4 colheres de amido de milho

Mais ou menos 20 ameixas pretas secas ou então 4 bananas maduras mas firmes

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o leite condensado, o amido de milho e as 4 gemas passadas numa peneira.

Leve essa mistura ao fogo mexendo sempre para não empelotar e cozinhe até virar um creme grosso (como se fosse um manjar). Reserve o creme e passe para a montagem.

Faça uma calda com as duas xícaras de açúcar. A calda deve ficar como uma calda para pudim. Despeje essa calda em uma travessa de vidro que possa ir ao fogo.

Sobre a calda espalhe as ameixas ou então as rodela de banana.

Espalhe o creme feito com o leite sobre as frutas imersas na calda.

Faça um suspiro com as 4 claras restantes e as 6 colheres de açúcar.

Para quem não sabe fazer o suspiro, basta bater as claras em neve em ponto firme e depois colocar o açúcar colher por colher e continuar batendo.

Despeje o suspiro sobre o creme feito com o leite e leve a travessa ao forno para secar o suspiro.

Retire do forno, deixe esfriar e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44208-creme-gelado-com-ameixas.html>