DELÍCIA DE PÃO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:500 ml de leite

2 gemas

1 colher (café) essencia de baunilha

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura:2 claras

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Comece fazendo o creme, bata todos os ingredientes no liquidificador menos o creme de leite.

Transfira o liquido para uma panela em fogo brando ate que ele forme um creme, cozinhe por uns 2 minutos e adicione o creme de leite misture e desligue o fogo. Reserve.

Em uma batedeira bata as claras e o açúcar em ponto de neve. Reserve.

Corte os pães em rodelas medias e mergulhe na mistura de leite com nescau.

Faça a montagem: um pouco de creme no fundo de uma assadeira e depois o pão molhado até acabar, por final coloque as claras em neve e leve ao forno preaquecido até dourar.

Espere esfriar e leve a geladeira por 2 horas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44355-delicia-de-pao.html