

DELÍCIA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

4 latas de leite moça

3 caixinhas de creme de leite

Pó para preparo de chantilly

10 bis brancos

100 ml de leite

2 sucos de saquinho marca tang de cajá

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque 2 latas de leite moça na panela de pressão e cubra com água.

Depois que pegar pressão deixe 40 minutos no fogo.

Deixe esfriar totalmente para poder abrir a lata, onde estará um delicioso doce de leite.

No liquidificador coloque 2 latas de leite moça, os dois creme de leite e os 2 suco de saquinho sabor cajá e bata por mais ou menos 5 minutos.

Coloque o mousse do liquidificador numa travessa, e por cima coloque o bis, pode ser picado, ou você pode partir o bis ao meio.

Abra as latas que foram para a panela de pressão, despeje em uma vasilha e acrescente 1 caixinha de creme de leite, mexa até incorporar o creme de leite.

Depois disso despeje em cima da mousse.

Por fim coloque o saquinho de chantilly e os 100 ml de leite e bata com a batedeira por uns 4 minutos, até ficar firme.

Coloque em cima do doce de leite.

Leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44418-delicia-de-doce-de-leite.html>