

DOCE DE NATAS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite gordo
- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas de ovo
- 2 colheres de Maizena
- cacau amargo quanto baste
- Bolachas champagne quanto baste (palitos la reine)
- chocolate ao leite em tabletes quanto baste
- 1 pacote de natas (1 pote de creme de leite fresco)

MODO DE PREPARO

Levar o leite ao fogo até levantar fervura e retirar.

À parte, misturar numa tigela o leite condensado com as gemas.

Adicionar este preparado de gemas e leite condensado ao leite que foi colocado a ferver.

Levar ao fogo de novo e mexer até levantar fervura.

Juntar a Maizena e mexer sempre até engrossar.

Colocar metade deste creme no fundo de um recipiente.

Cobrir com bolacha champagne embebidos em cacau amargo.

Colocar o resto do creme.

Levar à geladeira.

Antes de servir, cobrir com as natas batidas e o chocolate de tablete previamente ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44441-doce-de-natas.html>