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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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