

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>