

CHICO BALANCEADO ALE

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

1 litro de leite

2 colheres de sopa cheia de amido de milho

6 gemas

1 lata de leite condensado

6 claras

1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa panela faça uma calda cor de caramelo com 3 xícaras de açúcar e 1 xícara de água.

Depois caramelise o fundo de um refratário e deixe esfriar.

Numa outra panela coloque 1 litro de leite, 2 colheres de amido de milho, 6 gemas e 1 lata de leite condensado e leve ao fogo médio até ficar um creme (mais ou menos 15 minutos).

Despeje no refratário caramelizado e reserve.

Neste momento você pode incrementar a receita original adicionando frutas de sua preferência.

Em uma batedeira, faça um merengue firme, com 6 claras em neve e depois adicione meia xícara de açúcar.

Coloque este merengue sobre o creme do refratário.

Leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de seis minutos ou até o merengue começar a ficar dourado.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva a seguir.

Sugestões de frutas para incrementar o doce - Fatias de banana grelhadas, morangos fatiados e polvilhados com açúcar, ameixa preta em calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44847-chico-balanceado-ale.html>