

SOBREMESA DE CREME FÁCIL

INGREDIENTES

1° CREME:

- 1° creme: 2 gemas
- ½ lata de leite condensado
- 1 copo pequeno de leite
- 1 colher rasa de amido de milho

2° CREME:

- 2° creme: ½ lata de leite condensado
- ¾ copo de leite
- 1 colher de margarina sem sal
- 1 colher rasa de amido de milho
- 3 colheres de achocolatado em pó

3° CREME:

- 3° creme: 2 claras
- 5 colheres de açúcar refinado
- 1 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes do 1° creme no liquidificador e leve ao fogo para engrossar.

Depois de cozido despeje o creme num refratário pequeno.

Agora bata no liquidificador os ingredientes do 2° creme e também leve ao fogo até engrossar.

Depois de cozido despeje sobre o primeiro creme.

Para o 3° creme bata as claras em neve e sem parar de bater acrescente o açúcar, até o ponto de merengue.

Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite gelado, misturando delicadamente.

Coloque sobre o 2° creme e pode decorar com biscoito de chocolate ou granulado.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45322-sobremesa-de-creme-facil.html>