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 acúcar 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 2º 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 aàgeladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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