

MERENGUE DELÍCIA

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1 lata de leite condensado

700 ml de leite comum

2 colheres (sopa) de manteiga

2 gemas

2 colheres cheias (sopa) de amido de milho

Gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo brando, mexendo até que fique um creme liso.

MONTAGEM DO MERENGUE:

Montagem do merengue: Em uma travessa (média/alta ou grande/baixa) coloque o creme e deixe que esfrie um pouco. Em seguida espalhe sobre o creme uma porção dos morangos cortados, uma camada de chantilly e uma camada de suspiros.

Repita mais uma camada de chantilly, outra de morangos cortados, suspiros e a última de chantilly. Decore com morangos e cobertura de sorvetes sabor morango. Leve à geladeira e sirva depois de mais ou menos duas horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45492-merengue-delicia.html>