SOPA DE ALEMÃO

INGREDIENTES

1 litro de leite

6 ovos

1 colher de amido de milho

1 lata de leite condensado

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras.

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque o leite em fogo baixo, adicione as gemas batidas mexendo sempre, junte o leite condensado, sempre mexendo.

Deixe engrossar levemente.

Ainda em fogo baixo, adicione as claras em neve em colheradas, e mexa bem devagar para que as claras não desmanchem.

Coloque em uma travessa, salpique canela em pó, leve à geladeira.

Sirva gelado acompanhado de gelatina do sabor de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46012-sopa-de-alemao.html