

CREME DOCE DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres de chá de maizena
- 4 ovos
- 1 1/2 latas de leite
- 1 lata de doce de goiabada
- 1 lata de guaraná
- 5 colheres de sobremesa de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas, o leite condensado, o leite e a maizena em uma panela, mexa bem e leve ao fogo, sempre mexendo, até formar um mingau.

Retire do fogo e unte uma forma com margarina, coloque o mingau, deixe esfriar, levando à geladeira por 15 minutos.

Reserve.

Coloque o guaraná e o doce de goiabada no liquidificador e processe, retire o creme da geladeira e coloque o doce de goiabada por cima, formando camadas.

Bata as gemas com açúcar, bem batido, coloque o creme de leite e acrescente por cima, se preferir coloque ameixa.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46646-creme-doce-de-goiabada.html>