

MERENGUE AMOR EM PEDAÇOS

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 litro de leite

2 gemas

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de amido de milho

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: suspiro (quantidade necessária para cobrir o refratário)

2 caixinhas de morango

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 lata de creme de leite (deixe na geladeira por 24 horas)

1 colher de sopa de açúcar

10 unidades de sonho de valsa

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Dissolva 2 colheres de amido de milho em 1 litro de leite.

Misture ao Leite 1 lata de Leite Condensado e 2 gemas batidas.

Leve ao fogo até ficar em ponto de mingal (deixar o creme mais consistente).

Deixe esfriar.

Para o Recheio:

Cubra o fundo de um refratário médio com suspiro.

Corte o morango em pedaços médios e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata na batedeira 1 lata de creme de leite frio com 1 colher de sopa de açúcar, até ficar em ponto de chantilly.

Corte o Sonho de valsa em pedaços médios.

PREPARO:

Preparo: Coloque o Suspiro em um refratário médio.

Cubra com o creme.

Coloque sobre o creme o morango picado.

Cubra o morango com a cobertura de Chantilly.

Coloque o Sonho de Valsa sobre a cobertura de Chantilly.

Reserve na geladeira por 4 horas e sirva.

Se preferir pode fazer porções individuais em taças de sobremesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47206-merengue-amor-em-pedacos.html>