

SOVERTE XAXÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de creme de leite
- a mesma medida da lata, em leite em pó
- 3 colheres de sopa de nescau
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela: o leite moça, o leite em pó, as gemas e o nescau.

Leve ao fogo brando sem parar de mexer.

Quando estiver largando da panela, está bom de tirar do fogo.

Bata as claras em neve e coloque o creme de leite e o açúcar sem parar de mexer.

Em um pirex coloque o que saiu do fogo e depois as claras em neve.

Leve ao congelador, até ficar como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47993-soverte-xaxa.html>