

CREME 3 CORES

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca a mesma medida do leite condensado

4 gemas

1 1/2 colher de sopa de amido de milho

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 1 medida da lata de leite condensado de leite de vaca

4 colheres de chocolate em pó

4 colheres de sopa de açúcar refinado

1 1/2 colher de amido de milho

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 4 claras em neve

4 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Bater os ingredientes no liquidificador e levar ao fogo mexendo sem parar para não empelotar até ficar um creme consistente, colocar em um refratário.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Bater os ingredientes no liquidificador e levar ao fogo mexendo sem parar para não empelotar até ficar um creme consistente, colocar em um refratário.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Na batedeira bater as clara em neve, misturar a açúcar e no final o creme de leite sem soro.

Cobrir a primeira e segunda camadas com esta mistura e levar a geladeira por 12 horas.

Na hora de servir triturar sonhos de valsa e jogar por cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48019-creme-3-cores.html>