CREME DE OVOS DA VOVÓ

INGREDIENTES

6 ovos

2 litros de leite

1 xícara de açúcar

4 colheres de sopa de maisena

1 colher de café de baunilha

1 pitada de sal

canela em pó

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve no ponto de suspiro.

Acrescentar 1 colher de maisena em pó e continuar batendo até que se misture totalmente nas claras.

Enquanto isso aquecer 1 litro de leite juntando o açúcar, sal e a baunilha.

Quanto o leite estiver bem quente, antes de ferver, cozinhar porções de clara, mais ou menos do tamanho de uma colher de sopa cheia.

Cozinhá-las dos dois lados virando-as, com uma escumadeira retirar do leite e dispo-las sobre um escorredor de arroz para deixá-las sem leite.

Elas estarão cozidas quando apresentarem uma boa consistência ao toque.

Não colocar muitas bolas de uma só vez.

Com esse processo o leite seca, portanto completar com o restante do leite e retemperar com sal, baunilha e açúcar.

Diluir a maisena em um pouco de leite ou água e acrescentar aos poucos, sempre mexendo, ao leite até que se forme um creme de consistência média.

Bater as gemas sem pele e despejar vagarosamente no creme, mexendo sem parar.

Arrumar em um refratário as bolas de clara, despejar o creme sobre elas, que vão se harmonizando no prato e por fim salpicar a canela em pó.

Servi-la gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48224-creme-de-ovos-da-vovo.html