

CASATA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 8 ovos (clara e gemas separados)
- 1 lata de pessego em caldas
- 1 lata de abacaxi em caldas
- 1 pacote de bolacha maizena
- 8 colheres de (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- uvas, kiwis a seu gosto
- e morangos para confeitir

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com as gemas. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar, até formar um creme. Desligue e deixe esfriar. Escorra as frutas e reserve a calda. Corte as frutas em cubo e reserve . Distribua as bolachas lado a lado em um refratário grande. Umedeça as bolachas com a calda sem encharcar.

Espalhe o creme sobre as bolachas e depois coloque as frutas picadas sobre o creme. Bata as claras em neve e coloque o açúcar aos poucos, continue batendo até ficar firme e retire da batedeira.

Adicione o creme de leite e mexa delicadamente cubra as frutas e leve a geladeira por cerca de 4 horas.

Sirva gelado e decorado com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49359-casata-de-frutas.html>