

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 confeitaria

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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