# METIDA A BESTA

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de açúcar

Água (4 colheres de sopa)

### CREME:

Creme:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas

3 colheres de amido de milho

### SUSPIRO:

Suspiro:3 claras

8 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

Faça uma calda com o açúcar e a água e coloque em um pirex oval.

Leve uma panela ao fogo com o leite, o leite condensado, as gemas e o amido. Cozinhe até virar um creme.

Coloque este creme por cima da calda.

Bata as claras em neve e o açucar ate o ponto de suspiro. Coloque por cima do creme.

Leve ao fogo para dourar o suspiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51867-metida-a-besta.html