

RAPIDINHO DA CAROL

INGREDIENTES

- 2 potes de doce de jaca em calda ou goiaba
- 1 caixa grande chantilly (para ser batido ainda)
- 1 ovo
- 1 colher cheia de sopa de manteiga
- 150 ml de açúcar

MODO DE PREPARO

Pegue as jacas em calda ou goiaba e coloque em uma peneira e deixe escorrer todo o caldo, pode lavar até soltar toda a calda.

Reserve alguns pedaços inteiros para decorar, após reservar alguns pedaços, pique todos os pedaços restantes do doce. Reserve.

Na batedeira, acrescente o ovo, açúcar e manteiga, bata bastante, o ponto fica como se fosse fazer um bolo.

Após obter o ponto coloque este creme num refratário e acrescente o doce que estava reservado.

Coloque na batedeira metade da caixa do líquido para chantilly, bata começando em velocidade baixa e vá aumentando até que fique em ponto de suspiro, daí acrescente a outra metade e faça o mesmo procedimento. Estando em ponto de suspiro acrescente ao creme no refratário.

Após estar bem misturado decore com os pedaços de doces inteiros e coloque na geladeira.

fica um doce bem leve e muito saboroso.

Sucesso entre as crianças pequenas e grandes também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52628-rapidinho-da-carol.html>