CREME DE SUSPIRO

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 ovos

1 lata de leite moça

5 colheres de sopa de maizena bem cheia

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Pegue o leite, a maizena, 2 gemas e o leite moça, faça um creme e deixe esfriando.

Agora pegue uma panela média e faça uma calda como para pudim com o açúcar e coloque em um refratário ou forma.

Coloque o creme sobre essa calda, deixe esfriando, bata as claras em neve em ponto de suspiro e junto 6 colheres de açúcar e bata até ficar consistente.

Coloque umas gotinhas de limão, se desejar jogue sobre o creme e leve para dourar no forno, cerca de uns 20 minutos, até o suspiro ficar amarelinho.

Deixe esfriar e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53646-creme-de-suspiro.html