

TORTA CREMOSA GELADA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 lata xícara de chá de leite
- 3 gemas de ovos
- 3 claras de ovos
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 12 colheres de sopa de agua
- 6 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 4 colheres de açúcar
- Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Dissolver o amido de milho em meia xícara de leite, levar ao fogo o restante do leite, o leite condensado, e as três gemas, até engrossar.

Quando desligar o fogo adicione essência de baunilha a gosto e deixe esfriar.

SEGUNDO CREME:

Segundo Creme: Bater as claras em neve e colocar quatro colheres de açúcar, uma de cada vez, até formar um creme, depois misturar o creme de leite com soro. Misturar este creme com o creme amarelo na forma caramelizada e levar ao congelador ou freezer de um dia para o outro. Depois de congelado é só desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53837-torta-cremosa-gelada.html>