

# TRÊS CAMADAS

## INGREDIENTES

### 1<sup>a</sup> CAMADA:

1<sup>a</sup> Camada:4 gemas (peneiradas)

1 lata de leite condensado condensado

1 lata de leite (use a lata do leite)

### 2<sup>a</sup> CAMADA:

2<sup>a</sup> Camada:3 colheres de maisena (dissolvida em um copo americano de leite)

3 colheres de achocolatado em pó

3 colheres de açúcar

1 lata de leite condensado

### 3<sup>a</sup> CAMADA:

3<sup>a</sup> Camada:4 claras em neve

4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### 1<sup>a</sup> CAMADA:

1<sup>a</sup> Camada:Faça um mingau, coloque em uma panela o leite condensado o leite e as gemas leve ao fogo ate formar um mingau ou ate qui solte do fundo da panela. Coloque em uma travessa e reserve.

### 2<sup>a</sup> CAMADA:

2<sup>a</sup> Camada:Dissolva o maisena no leite e coloque na panela junto com o achocolatado,o açúcar e o leite leve ao fogo ate um mingau, e coloque por cima da 1<sup>a</sup> camada.

### 3<sup>a</sup> CAMADA:

3<sup>a</sup> Camada:Bata as claras em neve acrecente o açúcar bata por 5 minutos. Coloque o creme de leite e bata por mais 2 minutos. Jogue por cima da 2<sup>a</sup> camada e leve ao congelador. Se preferir jogue ameixas em calda por cima e leve a geladeira. Depois e só servir.