

TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

- 1ª Camada: 4 gemas (peneiradas)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite)

2ª CAMADA:

- 2ª 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

3ª CAMADA:

- 3ª Camada: 4 claras em neve
- 4 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª Camada: Faça um mingau, coloque em uma panela o leite condensado o leite e as gemas leve ao fogo até formar um mingau ou até que solte do fundo da panela. Coloque em uma travessa e reserve.

2ª CAMADA:

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

3ª CAMADA:

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53944-tres-camadas.html>