TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª Camada:4 gemas (peneiradas)

1 lata de leite condensado 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 ate formar um mingau ou ate qui 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 ate 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 e só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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