

DELÍCIA DO CÉU EM CAMADAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de farinha de maisena
3 ovos
1 pão de ló de compra pequeno de (aproximadamente 400 g)
400 ml de natas
400 ml de café açucarado
1 colher (sopa) de anis ou outro licor a gosto
para o creme de ovos
100 ml de água
100 g de açúcar
1 pau de canela
1 casquinha de limão
3 gemas

MODO DE PREPARO

Comece pelo creme de ovos, leve ao fogo uma panela com água, o açúcar, o pau de canela e a casquinha de limão e deixe ferver durante 3 minutos.

Em uma tigela, bata as gemas, junte a mistura anterior mexendo sempre, volte novamente para a panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar sem deixar ferver.

Retire do fogo, rejeite a casaca de limão e o pau de canela e deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

Em uma panela, misture o leite condensado com a farinha de maisena, adicione as gemas e mexa.

Leve depois ao fogo mexendo sem parar até engrossar, deite numa tigela e deixe esfriar. Bata as claras em neve bem firme e envolva no preparado.

Corte o pão-de-ló em fatias finas.

Bata as natas em chantilly bem firme.

Junte o café com o licor.

Disponha em um pirex camadas alternadas do preparado de leite condensado, fatias de pão-de-ló demolhadas na mistura do café, chantilly e novamente pão-de-ló, sendo que a última camada deve ser de chantilly.

Regue com o creme de ovos, passe uma colher para dar o efeito que vê na foto, leve à geladeira até ficar bem fresco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53949-delicia-do-ceu-em-camadas.html>