

SOBREMESA VERÃO

INGREDIENTES

300 g de biscoito champagne

3 copos de leite

3 gemas

2 colheres de sopa bem cheia de amido de milho

1 colher de sopa de manteiga

1 lata de leite condensado

1 caixa de morangos lavados e cortados em fatias (3 a 4)

Caldo de 2 limões

Açúcar a gosto

3 claras em neve

5 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite, sem soro

MODO DE PREPARO

Forrar um pirex com os biscoitos.

Em seguida, fazer o creme com 3 copos de leite, 3 gemas, 2 colheres de sopa bem cheias de amido de milho, 1 colher de sopa de manteiga.

Deve-se bater tudo no liquidificador e levar ao fogo, mexendo sempre, para não agarrar.

Depois de cozido, retirar do fogo, deixar esfriar um pouco e acrescentar 1 lata de leite condensado. Misturar bem e despejar sobre os biscoitos.

Em seguida, colocar os morangos já lavados e cortados em fatias (3 a 4) e temperados com o caldo de 2 limões e açúcar a gosto. Despejar por cima do creme.

Fazer o creme de chantily com 3 claras em neve, 5 colheres de sopa de açúcar, 1 lata de creme de leite, sem soro. Colocar por cima de tudo e enfeitar com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54130-sobremesa-verao.html>