CASSATA DE BOLACHA CHAMPAGNE

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 1/2 lata de leite condensado

4 colheres maizena

4 colheres de chocolate em pó

1 lata de creme de leite

1 pacote de 100 g de coco ralado

1 pacote de bolacha champagne

3 colheres de açúcar

3 ovos

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme:Bata no liquidificador meio litro de leite, 3 gemas, 2 colheres de maizena e 1 lata de leite condensado.

Leve ao fogo até começar a engrossar.

Desligue e coloque numa travessa, forre uma camada de bolacha champagne.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme:Bata no liquidificador meio litro de leite, 2 colheres de maizena, 4 colheres de chocolate em pó e meia lata de leite condensado.

Leve ao fogo até engrossar.

Coloque por cima da bolacha.

Se preferir decore com cerejas em calda.

TERCEIRO CREME:

Terceiro creme:Bata na batedeira as 3 claras em neve até ponto de suspiro, acrescente 3 colheres de açúcar, bata novamente e acrescente o creme leite.

Coloque por cima do creme o chocolate.

Jogue coco ralado por cima, espere esfriar e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54425-cassata-de-bolacha-champagne.html