CREME FÁCIL DE AMEIXA

INGREDIENTES

CREME AMARELO:

Creme amarelo:1 lata de leite condensado

6 ovos

800 ml de leite de vaca

4 colheres de açúcar

4 colheres rasas de amido de milho(maisena)

CREME ESCURO:

Creme escuro:400g de ameixa preta seca(sem caroço)

7 colheres de açúcar

400 ml de água natural

1 caixinha de creme de leite (200 ml)

CREME BRANCO:

Creme Branco:6 claras

4 colheres de açúcar

1 caixinha de creme de leite (200 ml)

MODO DE PREPARO

Comece batendo no liquidificador os ingredientes do creme amarelo e depois leve em fogo médio mexendo até engrossar e reserve.

Em seguida prepare o creme preto, colocando em uma panela as ameixas mais a água e o açúcar e deixe fazer uma calda, apague deixe esfriá-la e reserve.

Depois de frio bata a calda no liquidificador ate formar um creme junto com o creme de leite.

Por último bata as claras em neves acrescentando o açúcar e depois de batido acrescente junto as claras batidas, o creme de leite e bata mais um pouquinho até misturar tudo.

Depois é só montar as camadas em um refratário da sua preferência despejando na travessa primeiro o creme amarelo, depois por cima despeje o creme escuro e por último o creme branco e leve ao freezer para ficar bem gelado, aproximadamente uma 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55276-creme-facil-de-ameixa.html