

SURDINE

INGREDIENTES

- 2 leite condensado
- 1 creme de leite
- 5 ovos
- 2 colheres cheia de maizena
- 2 copos de leite
- 1 colher rasa de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado a maizena a margarina e o leite, depois pegar os ovos e separar a clara da gema.

A gema coloque na panela junto com os outros ingredientes e a clara coloque numa bacia.

Mexa os ingredientes que estão na panela até ficar um creme em fogo médio, deixe esfriar.

As claras que estão na bacia, bata na batedeira até ficar em neve depois misture o creme de leite e bata com a colher, depois misture com os ingredientes da panela e mexa bem.

Se quiser caramelizar a forma e depois colocar o creme fica bem gostoso, depois de pronto leve para o congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55358-surdine.html>