MAKEVIS

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 ovos

1 Colher de sopa de maisena

1 lata de creme de leite

1 Barra de chocolate com amendoim

3 medidas da lata de leite

3 colher de sopa de nescau

4 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Essa sobremesa se resume em três camadas, vamos a primeira camada, em uma panela coloque o leite condensado as quatro gemas e uma e meia lata de deite, misture bem eles em fogo baixo, depois acrescente mais meia lata de leite com a maisena dissolvida, mexa tudo até engrossar formar uma creme, e coloque numa refrataria.

Segunda camada pique o chocolate em pedaços pequenos e espalhe por cima do creme, pegue mais uma medida da lata de leite e faça um Nescau bata bem para ficar mais cremoso e acrescente por cima do creme e dos chocolates.

Terceira e ultima camada, bata as claras em neve acrescente o açúcar e depois o creme de leite sem o soro, bata em velocidade baixa e depois coloque por cima da segunda camada. Agora é só levar para o congelador e esperar ela ficar firme e servir esta delicia congelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56355-makevis.html