

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 leite, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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