SOBREMESA CHARLOTTE

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

2 caixas de leite integral (a mesma medida do leite condensado)

6 ovos (gema separada da clara)

1 colher (sopa) de margarina

1 caixa de creme de leite

2 pacotes de biscoito champagne

achocolatado a gosto

2 colheres (sopa) de suco limão

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de fundo grosso a margarina, as gemas mexidas, o leite condensado e as medidas de leite integral; mexa tudo e leve ao fogo, sem parar de mexer até ferver

Quando estiver com o fundo grudando, retire do fogo

Colocar o creme no refratário e reserve

Misture o achocolatado com 1 1/2 xícara de água, colocando bastante achocolatado

Molhe os biscoitos na mistura e faça uma camada sobre o creme no refratário

Bata as claras em ponto de neve

Acrescente o açúcar e o suco de limão; bata novamente até virar um suspiro

Coloque o creme de leite e misture delicadamente

Coloque as claras já em ponto de neve sobre a camada de biscoitos no refratário delicadamente

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9774-sobremesa-charlotte.html