CREME TRICOLOR

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 ovos

2 copos (americanos) de leite líquido

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente separe as gemas da clara, e reserve os dois

Em uma panela, coloque o leite condensado, um copo de leite, uma colher de amido de milho e as 3 gemas que reservou

Misture antes de levar ao fogo e coe com uma peneira para tirar pedaços de gema

Leve a fogo mexendo até ferver e virar um creme homogêneo

Esfrie na água fria

Reserve em um recipiente e leve ao congelador, até preparar o próximo creme

Em outra panela coloque as colheres de chocolate, outro copo de leite, outra colher de amido de milho e o açúcar

Mexer até ferver e virar um creme homogêneo

Esfriar na água e adicionar uma caixa de creme de leite

O creme do congelador precisa estar firme, então pode colocar o chocolate por cima e levar ao congelador novamente

Finalizando, use as claras que reservou, bata na batedeira até ficar em neve

Adicione a outra caixa de creme de leite, e apenas mexa com uma colher pra misturar

Coloque sob os dois cremes no congelador e deixe por 3 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12487-creme-tricolor.html