

DOIS AMORES NA TRAVESSA, MINHA SOBREMESA FAVORITA!

INGREDIENTES

CHOCOLATE GRANULADO:

Para o brigadeiro

1 lata de leite de condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de chocolate de pó

PARA O FLAN:

1 caixinha de flan de chocolate

1/2 litro de leite

1 colher de sobremesa de amido de milho

PARA O CREME BRANCO:

400 ml de leite

1 gema

1 lata de leite condensado

2 colheres de sobremesa de amido de milho

PARA UMEDECER OS BISCOITOS:

1 copo do tipo americano de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

2 pacotes de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

PARA O CREME BRANCO:

Junte todos os ingredientes numa panela e leve em fogo brando até levantar fervura.

Reserve e deixe esfriar.

PARA O BRIGADEIRO:

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo médio até levantar fervura.

Deixar o brigadeiro num ponto mais mole.

Reserve e deixe esfriar.

PARA O FLAN:

Despeje todo o conteúdo do pacote em uma panela e 1 colher (sobremesa) de amido de milho.

Adicione aos poucos 1/2 litro de leite até dissolver o pó por completo.

Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura.

Retire o flan do fogo e deixe esfriar.

Para umedecer os biscoitos.

Misture 1 copo de leite (tipo americano) com 3 colheres de chocolate em pó e umedeça os biscoitos maisena.

PARA MONTAGEM:

Coloque uma camada de creme branco no fundo do refratário, depois uma camada de biscoitos maisena umedecidos, uma camada de brigadeiro, uma camada de biscoitos, depois uma camada de creme branco, biscoito, brigadeiro, biscoito, depois coloque todo o flan de chocolate.

Para enfeitar coloque chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14907-dois-amores-na-travessa-minha-sobremesa-favorita.html>