

# MERENGUE NA TAÇA SUPER FÁCIL DE FAZER, É A SOBREMESA QUE EU MAIS AMO!

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (600 ml)

3 gemas peneiradas

2 bandejas de morangos em metades ou picados (reserve alguns inteiros para decorar)

1 pacote de suspiros (reserve alguns para decorar)

Merengue

3 claras

1/2 xícara (chá) de açúcar

Raspas de limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com o amido diluído no leite e as gemas em uma panela.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver e continue mexendo por mais 5 minutos ou até engrossar bem.

Transfira para uma tigela, cubra com filme plástico rente ao creme e deixe esfriar.

Em refratário transparente, alterne camadas de creme, morango e suspiros até acabarem os ingredientes.

Cubra com pitangas de merengue, decore com morangos e suspiros (também usei pérolas comestíveis) e leve para gelar.

Merengue

Misture as claras com o açúcar em uma panela e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre, até derreter o açúcar.

Bata a mistura na batedeira, em velocidade alta, até esfriar e formar picos firmes.

Incorpore raspas de limão a gosto, coloque em saco de confeitar com bico pitanga e utilize.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14997-merengue-na-taca-super-facil-de-fazer-e-a-sobremesa-que-eu-mais-am-o.html>