

# SOBREMESA NAPOLEÃO FEITA PELO MEU IRMÃO, FICA MARAVILHOSA E NA MEDIDA CERTA!

## INGREDIENTES

- <li>Manteiga - 120 gramas</li>
- <li>Farinha de trigo - 180 gramas</li>
- <li>Açúcar - 1,5 colheres de sopa</li>
- <li>Sal - 1 pitada</li>
- <li>Leite - 300 ml</li>
- <li>Açúcar - 60 gramas</li>
- <li>Gema de ovo de galinha - 2 unidades</li>
- <li>Farinha de trigo - 2 colheres de sopa</li>
- <li>Manteiga - 30 gramas</li>

## MODO DE PREPARO

- <li>Coloque a farinha para preparar a massa num recipiente fundo.</li>
- <li>Adicione o sal e o açúcar necessários para a massa. Rale a manteiga fria com um ralador e adicione.</li>
- <li>Misture bem toda a massa para obter “migalhas de areia”.</li>
- <li>Não há necessidade de adicionar água, basta apenas migalhas da massa.</li>
- <li>Coloque as migalhas na panela e leve a fogo baixo.</li>
- <li>Frite as migalhas de bolachas até ficarem douradas, tendo cuidado para não queimar.</li>
- <li>Isto levará aproximadamente 8 a 10 minutos.</li>
- <li>Coloque o açúcar numa concha ou panela com fundo antiaderente e adicione as gemas dos ovos de galinha.</li>
- <li>Não vai precisar das claras na receita;</li>
- <li>Coloque o <a class="google-anno" href="https://chef.panelseletrica.com/sobremesa-napoleao/?#"> <span class="google-anno-t">leite</span></a> com qualquer teor de gordura e bata tudo com uma batedeira.</li>
- <li>Adicione a farinha de trigo e bata novamente.</li>
- <li>Coloque o recipiente no fogão, ligando em fogo baixo. Prepare o creme até engrossar, cerca de 6 a 10 minutos.</li>
- <li>Em seguida, desligue o fogo e coloque o recipiente no frio, esfriando o creme.</li>

<li>Quando as migalhas das bolachas e as natas esfriarem, comece a fazer as sobremesas.</li>

<li>Coloque 2 colheres de sopa em copos ou chávenas. migalhas de areia.</li>

<li>Em seguida, adicione 2 colheres de sopa do Quindim.</li>

<li>Depois, novamente, migalhas de areia e creme. Repita até montar completamente a sobremesa inteira.</li>

<li>Leve a geladeira durante cerca de 1 hora e sirva, enfeitando a seu gosto.</li>

</ol>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15772-sobremesa-napoleao-feita-pelo-meu-irmao-fica-maravilhosa-e-na-medi-da-certa.html>