

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

INGREDIENTES

Manteiga – 120 gramas

Farinha de trigo – 180 gramas

Açúcar – 1,5 colheres de sopa

Sal – 1 pitada

Leite – 300 ml

Açúcar – 60 gramas

Gema de ovo de galinha – 2 unidades

Farinha de trigo – 2 colheres de sopa

Manteiga – 30 gramas

<li style="list-style-type: none;">

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha para preparar a massa num recipiente fundo.

Adicione o sal e o açúcar necessários para a massa. Rale a manteiga fria com um ralador e adicione.

Misture bem toda a massa para obter “migalhas de areia”.

Não há necessidade de adicionar água, basta apenas migalhas da massa.

Coloque as migalhas na panela e leve a fogo baixo.

Frite as migalhas de bolachas até ficarem douradas, tendo cuidado para não queimar.

Isto levará aproximadamente 8 a 10 minutos.

Coloque o açúcar numa concha ou panela com fundo antiaderente e adicione as gemas dos ovos de galinha.

Não vai precisar das claras na receita;

Coloque o leite com qualquer teor de gordura e bata tudo com uma batedeira.

Adicione a farinha de trigo e bata novamente.

Coloque o recipiente no fogão, ligando em fogo baixo. Prepare o creme até engrossar, cerca de 6 a 10 minutos.

Em seguida, desligue o fogo e coloque o recipiente no frio, esfriando o creme.

Quando as migalhas das bolachas e as natas esfriarem, comece a fazer as sobremesas.

Coloque 2 colheres de sopa em copos ou chávenas. migalhas de areia.

Em seguida, adicione 2 colheres de sopa do Quindim.

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

Leve a geladeira durante cerca de 1 hora e sirva, enfeitando a seu gosto.

©2026 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>