ERA ASSIM QUE SUA AVÓ FAZIA SOBREMESA ANTIGAMENTE! RECEITA DE CHICO BALANCEADO FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1,5 litros de leite

5 ovos – aqui vamos usar somente as gemas, mas reserve as claras

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de amido de milho (Maizena ou outra marca)

3 colheres (chá) de essência de baunilha

Caramelo:

1 xícara e meia de açúcar

1 xícara de água

Cobertura:

5 claras de ovo

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Modo de preparo do creme:

Primeiro, quebre os ovos e separe as gemas das claras. Na primeira etapa vamos usar somente as gemas – reserve as claras para o final.

Peneire as gemas dentro de uma panela, adicione o leite, o açúcar, a essência de baunilha, o amido de milho e misture bem.

Leve para cozinhar em fogo médio, mexendo continuamente até o creme engrossar. Reserve.

Preparo do caramelo:

Coloque o açúcar em uma forma de bolo e derreta-o até caramelizar.

Em seguida, adicione a água e cozinhe até obter uma calda de caramelo.

Despeje o creme na assadeira com o caramelo. Reserve.

Finalização:

Bata bem as 5 claras até chegar ao ponto de neve. Adicione o açúcar e misture bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16496-era-assim-que-sua-avo-fazia-sobremesa-antigamente-receita-de-chico-balanceado-facil-e-delicioso.html