

NOVA SOBREMESA EM 5 MINUTOS! FAÇO ESSE DOCE SEM FARINHA QUASE TODAS AS SEMANAS!

INGREDIENTES

Suco de 1/2 limão
200g de claras de ovo (cerca de 6 claras)
Uma pitada de sal
200g de açúcar
20g de amido de milho
500g de ricota ou cream cheese
30g de açúcar
Uma pitada de essência de baunilha
150ml de creme de leite
200-250g de morangos frescos ou congelados

MODO DE PREPARO

Preparação da Mistura Base

Bater as Claras: Em uma tigela grande, adicione as claras de ovo e uma pitada de sal. Bata até que comecem a formar picos suaves.

Adicionar Açúcar: Gradualmente adicione 200g de açúcar e continue batendo até obter uma mistura espessa e brilhante.

Incorporar o Amido e o Limão: Adicione o suco de limão e o amido de milho. Misture bem até que esteja completamente incorporado.

Cozimento: Preaquecer o Forno: Ajuste o forno para 150°C. **Assar:** Despeje a mistura em uma forma retangular forrada com papel manteiga e asse por 30-35 minutos.

Esperar Esfriar: Deixe a base esfriar completamente antes de proceder com a montagem.

Preparação do Creme

Misturar Queijo e Açúcar: Em uma tigela, misture 500g de ricota ou cream cheese com 30g de açúcar e uma pitada de essência de baunilha.

Bater até Ficar Cremoso: Bata até que a mistura fique suave.

Adicionar Creme de Leite: Incorpore o creme de leite e continue batendo até formar um creme homogêneo.

Montagem: Preparar a Base: Recorte as bordas da base assada para que fique uniforme.

Espalhar o Creme: Cubra a base com o creme de ricota ou cream cheese.

Adicionar Morangos: Distribua os morangos cortados sobre o creme.

Enrolar: Com cuidado, enrole a base formando o rocambole.

Refrigerar: Coloque na geladeira por 3-4 horas para firmar.

Finalização: Decorar: Antes de servir, decore o rocambole com o creme reservado e alguns morangos adicionais para um toque especial

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16922-nova-sobremesa-em-5-minutos-faco-esse-doce-sem-farinha-quase-todas-as-semanas.html>