

ESPUMONE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 lata de creme de leite (tem que ser lata mesmo)

3 ovos (separar as gemas das claras)

10 colheres de achocolatado

5 colheres de leite

Calda de pudim

MODO DE PREPARO

Primeiro de tudo, coloque o creme de leite para gelar no congelador (pra facilitar a retirada do soro)

Faça a calda de pudim e coloque em uma forma de furo, leve ao congelador até q fique firme o suficiente para cobrir com outra calda (cerca de 10 min)

Faça uma mistura com o achocolatado e as colheres de leite, despeje sobre a calda já firme e leve novamente ao congelador

Bata no liquidificador as 3 gemas, o leite condensado e a medida de leite

Leve ao fogo e cozinhe até engrossar (vai ficar com aparência de talhado, mas não está)

Depois de cozido, deixe esfriar e leve novamente no liquidificador e bata com o creme de leite já sem soro

Bata as claras em neve e misture no seu creme

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5037-espumone.html>