

Creme Duo

Ingredientes:

- ✓ 1 lata de leite condensado;
- ✓ 1 lata de creme de leite;
- ✓ 3 medidas de lata de leite integral;
- ✓ 3 ovos;
- ✓ 3 colheres de sopa de amido de milho;
- ✓ 3 colheres de sopa de açúcar;
- ✓ 2 colheres de sopa de margarina.



Modo de Preparo:

- Creme branco:

Bater o leite condensado, 3 latas de leite integral e as 3 colheres de amido de milho e levar ao fogo para engrossar. Quando esfriar, misture à mão o creme com as claras em neve e o creme de leite. Colocar para gelar.

- Calda de chocolate:

Misture 3 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de chocolate em pó, 2 colheres de sopa de margarina e o 5 colheres de sopa de leite. Leve ao fogo até engrossar. Colocar o creme branco em potinhos e por cima a calda de chocolate.

Rendimento	12 porções
Valor calórico	290 Kcal
Custo	R\$ 1,00



60 minutos +
Tempo p/ gelar