

SOBREMESA CHARLOTTE

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de leite integral (a mesma medida do leite condensado)
- 6 ovos (gema separada da clara)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 caixa de creme de leite
- 2 pacotes de biscoito champagne
- achocolatado a gosto
- 2 colheres (sopa) de suco limão
- 6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de fundo grosso a margarina, as gemas mexidas, o leite condensado e as medidas de leite integral; mexa tudo e leve ao fogo, sem parar de mexer até ferver

Quando estiver com o fundo grudando, retire do fogo

Colocar o creme no refratário e reserve

Misture o achocolatado com 1 1/2 xícara de água, colocando bastante achocolatado

Molhe os biscoitos na mistura e faça uma camada sobre o creme no refratário

Bata as claras em ponto de neve

Acrescente o açúcar e o suco de limão; bata novamente até virar um suspiro

Coloque o creme de leite e misture delicadamente

Coloque as claras já em ponto de neve sobre a camada de biscoitos no refratário delicadamente

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9774-sobremesa-charlotte.html>