

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 2 medidas (da lata) de leite comum;
- 3 gemas passadas na peneira;
- 2 colheres (sopa) de maisena;
- 4 gotas de essência de baunilha;
- 10 bombons picadas;
- 3 claras em neve;
- 1 embalagem de creme de leite;
- 1/2 copo de leite comum;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó;
- Chocolate raspado;
- Cerejas para decorar.

Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite condensado, o leite comum, as gemas, a maisena e a essência de baunilha, mexendo sempre até formar um creme espesso. Deixe cozinhar por 10 minutos, mexa bem. Despeje em um pirex retangular e reserve. Pique os bombons, misture com 1/2 copo de leite e 3 colheres de achocolatado em pó, despeje sobre o creme ainda quente. Bata as claras em neve, adicione 4 colheres de açúcar, bata em ponto de suspiro, misture o creme de leite, mexa delicadamente e despeje sobre os bombons. Leve ao freezer por 1 hora. Decore com raspas de chocolate e cerejas. Volte ao freezer por 3 horas, retire do freezer e passe para a geladeira uma hora antes de servir.

Fonte: Receitas Mococa