



## Lanchonete Pingo D'água



### Creme de cajá com bolachas folhadas da terra

#### Ingredientes para o creme simples:

1 colher de manteiga; 2 colheres de farinha de trigo; 1 xícara de leite; 2 colheres de sopa de açúcar; 1 gema de ovo; 1 colher de chá de raspas de limão; 1 colher de chá de suco de limão

#### Para o creme de cajá:

1 colher de manteiga; 2 colheres de farinha de trigo; 1 lata de creme de leite sem soro; ½ lata de suco de cajá concentrado; 2 colheres de sopa de açúcar

#### Para a calda de cajá

200 ml de suco de cajá concentrado; 3 colheres de sopa de açúcar; 1 colher de chá de manteiga; 2 colheres de chá de trigo; Bolachas doces folheadas MARAGOGGI

#### Modo de preparo:

##### Creme simples:

Derreta a manteiga e acrescente o trigo aos poucos o leite mexa sem parar. Acrescente o açúcar e a gema mexa sem parar

Coloque o suco do limão e as raspas. Deixe esfriar. Leve a geladeira

##### Creme de cajá:

Derreta a manteiga acrescente o trigo aos poucos creme de leite e o suco de cajá com o açúcar. Deixe engrossar. leve a geladeira

##### Calda de cajá:

Derreta a manteiga acrescente o trigo aos poucos coloque o açúcar e o suco de cajá ate formar uma calda grossa. Leve a geladeira.

#### Montagem:

Coloque o creme simples em seguida as bolachas doces folhadas, acrescente o creme de cajá coloque mais bolachas folheadas e

A calda de cajá.