ESCONDIDINHO DE BISCOITO CREMOSO

INGREDIENTES

8 limões

2 gemas

2 litro de leite

2 colheres (sopa) com manteiga

3 latas de leite condensado

1 creme de leite

1 pacote de coco ralado (ou coco inteiro com a polpa ralada)

1 1/2 pacote de biscoito maisena retirando 2 unidades do pacote

MODO DE PREPARO

Quebre os biscoitos de 1 pacote em uma vasilha grande

Acrescente 1/2 litro de leite e mexa ate ficar cremoso

Enquanto mexe, coloque o restante do leite para ferver no fogo

Após ferver, coloque todo biscoito no leite e mexa até ficar uma papa

Acrescente as duas colheres de manteiga

Adicione 2 gemas; mexa até ficar bem cremoso e grosso como uma papa, deixando uns 5 minutos no fogo

Ao desligar, prepare o recheio

Coloque dentro do liquidificador, junto com o creme de leite e 2 latas de leite condensado; bata até ficar cremoso

Pegue uma travessa, coloque um pouco do creme que foi batido no liquidificador e faça uma camada com boa quantidade de creme

Em seguida, coloque a papa de biscoito por cima

Faça uma camada de biscoitos do 1/2 pacote reservado

Por cima dos biscoitos, coloque o coco ralado

Molhe o coco com leite condensado da última lata

Repita as camadas até acabarem os ingredientes

Leve à geladeira por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10822-escondidinho-de-biscoito-cremoso.html