

NANAINO BAR (MODIFICADO)

INGREDIENTES

- 4 colheres (chá) de amido de milho
- 2 latas de leite condensado (790 g)
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 3 potes cream cheese (330 g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga(100 g)
- 2 pacotes de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Primeiro unte a forma com o papel manteiga para ser mais fácil de desenformar.

Depois faça o brigadeiro levando ao fogo 2 colheres de sopa manteiga, 3 colheres de cacau em pó, 1 lata de leite condensado e 2 colheres de amido de milho.

Passa para a forma já untada e coloque uma camada de biscoito maisena por cima.

Deixe na geladeira por 15 mim.

Pegue o cream cheese e coloque por cima da camada de brigadeiro.

Coloque outra camada de biscoitos e ponha na geladeira por mais 15 minutos.

Faça outro brigadeiro do mesmo jeito que o primeiro.

Despeje cuidadosamente por cima para da 3° e última camada do doce.

Coloque a última camada de biscoito e deixe na geladeira por 3 horas ou até deixar o brigadeiro espesso e frio.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14017-nanaino-bar-modificado.html>