SOBREMESA PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

2 lata de leite condensado

2 lata de creme de leite (sem soro)

3 colheres de (sopa) achocolatado

3 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga, o leite condensado e o leite em pó.

Leve ao fogão e mexa até desgrudar da panela e desligue o fogo.

Em outra panela, coloque o achocolatado, a manteiga e o leite condensado e mexa até desgrudar da panela.

Deixe esfriar um pouco e adicione o creme de leite e mexa bem.

Então, em um recipiente, coloque uma camada de bolacha maisena e, depois, despeje a mistura de leite em pó.

Despedace os biscoitos em pedacinhos e então despeje a mistura de achocolatado.

Depois, de um lado coloque a mistura de leite em pó e, do outro, a mistura de achocolatado.

Para enfeitar, quebre os biscoitos e jogue por cima.

Então, leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15275-sobremesa-preto-e-branco.html