RECHEIO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 pacote de coco ralado

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 pitadinha de sal

opicional: 1 vidro – 200ml de leite de coco ou 200ml de leite integral para hidratar o coco

MODO DE PREPARO

Para hidratar o coco, acrescente 1 vidro de leite de coco.

Coloque o coco ralado junto com o leite de coco misture deixe hidratar por 5 minutos então leve à panela junto com o leite condensado, mas é opcional, também dá para hidratar o coco com 200ml de leite integral.

Leve o leite condensado ao fogo alto e acrescente o coco pode estar hidratado pelo leite de coco ou leite comum ou sem hidratar, direto no fogo e como preferir.

A diferença é que ao hidratar ele fica mais parecido com o coco natural e fresco.

Nesta receita, como você pode ver, eu não usei o leite de coco e usei o coco em flocos desidratado sem açúcar e não hidratei.

Coloque 1 colher de manteiga e 1 pitadinha de sal e mexa.

Após ferver, abaixe para fogo médio/baixo por 5 minutos, mexa continuamente por 10 a 15 minutos, caso você tenha hidratado o coco.

Passe a espátula no fundo da panela, para não deixar grudar, o único truque é este, não permitir nenhum queimadinho na panela, senão escurece o prestigio.

Mexa sem parar, passando a colher no fundo da panela e mexendo até o ponto de brigadeiro de ‘enrolar’ – ponto ideal para recheio ou seja até quando começar a desgrudar do fundo da panela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18232-recheio-prestigio.html