

RAPADURA DELÍCIA

INGREDIENTES

300 g de açúcar

1 caixa de leite condensado

100 g de coco ralado

400 g de leite em pó

1/2 copo de leite

margarina para untar a forma

MODO DE PREPARO

Coloque na panela 1/2 copo de leite com o açúcar, o coco ralado e a caixa de leite condensado.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre.

Depois de ferver, deixe mais 6 minutos no fogo e vá acrescentando aos poucos o leite em pó, mexendo até desgrudar da panela.

Coloque a mistura em uma forma pequena untada com margarina.

Deixe esfriar um pouco e já pode cortar as rapaduras em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21725-rapadura-delicia.html>