

CREME DE COCO PARA BOLO PRESTIGIO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 3 gemas peneiradas
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 10 pacotes de coco ralado (100 g cada pacote)
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, as gemas, a maisena, a essência de baunilha (é recomendado dissolver a maisena em um pouco de leite) e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o coco ralado na calda ainda quente e bata na batedeira com o creme de leite.

Deixe esfriar e utilize como desejar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23834-creme-de-coco-para-bolo-prestigio.html>