

PRESTÍGIO NO COPINHO

INGREDIENTES

PRIMEIRA PARTE:

Primeira parte: 1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de leite de coco

SEGUNDA PARTE:

Segunda parte: 1 barra de chocolate

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO PARTE:

Primeiro parte: Em uma panela adicione o leite condensado, o coco ralado e 2 colheres de margarina.

Leve em fogo médio para cozinhar sempre mexendo, quando estiver firme, adicione as 2 colheres de leite de coco mexa e deligue.

Coloque em copinhos ou potes de doces de vidro e leve à geladeira até esfriar.

SEGUNDO PARTE:

Segundo parte: Derreta a barra de chocolate amargo em banho-maria ou no microondas por 30 segundos alternados de 10 em 10.

Acrecente o creme de leite morno e mexa bem, fazendo uma ganache.

Adicione, sobre o prestígio de coco que está na geladeira.

Acrecente um pouco de coco ralado em cima para decorar e ficar mais gostoso, deixe gelar por meia hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24172-prestigio-no-copinho.html>