

BABA DE MOÇA FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1/2 xícara (chá) de açúcar

raspas de 1 limão (opcional)

1 colher de manteiga (ou margarina)

6 gemas

3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, leve o açúcar e a água, mexa até ficar em ponto de calda.

Junte a manteiga, até derreter e retire do fogo.

Deixe esfriar, enquanto você peneira as gemas em uma peneira.

Leve novamente ao fogo, até derreter e ficar meio queimado.

Acrescente as gemas, o leite condensado, o leite de coco e as raspas de limão.

Mexa bem em fogo médio, até ficar cremoso.

Retire do fogo.

Sirva.

Obs: Esta receita pode ser servida quente ou gelada, se preferir coloque em taças e leve a geladeira, até dar o ponto (ficar meio durinho).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28353-baba-de-moca-facil.html>