

BISCOITO DOCE GELADO

INGREDIENTES

1 tablete de manteiga sem sal (200 g)

1 pacote de farinha láctea (230 g)

2 latas de leite condensado (395 g cada lata)

1 tablete de chocolate meio amargo (170 g)

1 pacote de coco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga, até que ela fique totalmente líquida e despeje-a em um recipiente quadrado/retangular (alumínio ou vidro).

Polvilhe o pacote de farinha láctea sobre a manteiga derretida, espalhando bem, mas sem misturá-los.

Despeje as 2 latas de leite condensado sobre a camada de farinha láctea, cobrindo-a por completo.

Corte a barra de chocolate em pedaços pequenos e jogue todos eles sobre o leite condensado com certo espaçamento, deixando que afundem um pouco, mas não que sejam cobertos.

Polvilhe o coco sobre a mistura de leite condensado e chocolate, cobrindo o máximo possível da assadeira.

Coloque no forno por 30 minutos a 180°C.

Após retirar do forno, coloque na geladeira ou no congelador por algumas horas, até que fique consistente o suficiente para ser cortado em pedaços rígidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28961-biscoito-doce-gelado.html>