

PRESTÍGIO DE TRAVESSA SAUDÁVEL

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo picado

1 caixinha de creme de leite

1 litro de leite

1 coco pequeno

1/2 xícara de açúcar orgânico ou demerara (se usar cristal normal, utilize 1 xícara)

2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas em potência baixa, cuidando para não queimar, depois misture o creme de leite.

Forre o fundo de uma travessa média com metade do preparo, leve a travessa a geladeira e reserve o restante.

Bata no liquidificador, o coco em pedaços e 900 ml do leite.

Despeje numa panela, acrescente o açúcar e deixe ferver, cuidando para não derramar.

Dissolva o amido no leite restante e acrescente ao creme, mexendo sempre para não grudar.

Cozinhe por 5 minutos, desligue e deixe amornar.

Despeje o creme sobre o chocolate na travessa, leve à geladeira por 10 minutos e então cubra com o restante do chocolate, deixe esfriar na geladeira por, pelo menos, 2 horas e estará pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29087-prestígio-de-travessa-saudável.html>