

BEIJO ROUBADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de coco ralado hidratado e adoçado
- 1 colher rasa de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga, açúcar e gemas até formar um creme homogêneo.

Acrescente o coco e o leite condensado, misturando bem.

Despejar, com ajuda de uma colher, a mistura em forminhas de papel.

Acomodar as forminhas em uma assadeira.

Não encher as forminhas, pois ele ainda incha um pouco.

Leve ao forno médio para assar, até que fiquem douradas por cima.

Depois de frio, guardar em um pote fechado por volta de 2 a 3 dias para que quando for servir, o beijo roubado desgrude do papel da forminha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29163-beijo-roubado.html>