

PANETONE NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 panetone de frutas 400 g
- 100 g flocos de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) amido de milho
- a mesma medida da lata use para medir o leite
- 100 g chocolate ao leite
- 3 paçocas de rolha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite (com soro), leite já com o amido dissolvido e leve ao fogo até engrossar, reserve.

Corte o panetone ao meio, em seguida faça fatias de pelo menos 1 cm, utilize um refratário de vidro (qualquer formato).

Coloque uma camada do creme sobre as fatias de panetone e regue com leite, outra camada de creme, outra camada de panetone e regue com leite novamente, finalize com creme.

Espalhe os flocos de coco, os pedaços de chocolate e a paçoca de rolha esfarelada.

Leve ao freezer ou congelador por 1 hora e sirva em seguida.

Pode ser feita de um dia para o outro, fica ainda mais molhadinho. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30137-panetone-na-travessa.html>