

PRESTÍGIO DE DANETE CASEIRO

INGREDIENTES

PRESTÍGIO CREME BRANCO:

Prestígio creme branco: 1 pacote de coco ralado (100 g)

1 lata ou caixa de leite condensado

1 medida de leite

1 colher(sopa) de maisena diluída no leite

1 colher(sopa) de margarina(cheia)

DANETE:

Danete:4 colheres(sopa) de maisena

4 colheres(sopa) de chocolate em pó

1 gema

1 litro de leite

1 lata ou caixa de leite condensado

1 lata ou caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

PRESTÍGIO CREME BRANCO:

Prestígio creme branco:Adicione todos os ingredientes em uma panela e mexa até desprender do fundo.Tire da panela, o creme branco e passe para um refratário e deixe na geladeira por aproximadamente uns 15 a 20 minutos.

DANETE:

Danete:Misture a maisena, já diluída no leite, o chocolate, a gema e acrescente ao poucos o leite, mexendo sempre.

Adicione o leite condensado e mexa bem.Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo, junte o creme de leite e misture até homogeneizar o creme.

Tire o refratário com o creme branco da geladeira e coloque o danete pronto por cima do creme.

Leve à geladeira por aproximadamente uns 40 a 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31245-prestigio-de-danete-caseiro.html>