

CREME-COCADA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 Gemas peneiradas
- 1 Colher(sopa) de manteiga com sal
- 1 Vidro de leite de coco (200 ml)
- 100 g de coco ralado
- Coco ralado para polvilhar
- Cobertura:
- 170 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 Lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas, a manteiga, o leite de coco e o coco ralado.

Leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela.

Despeje em uma travessa ou em tacas individuais.

Para a cobertura, misture o chocolate como creme de leite e espalhe sobre o doce.

Polvilhe com o coco ralado e sirva.

Derreter o chocolate: Coloque o chocolate picado em um recipiente e leve ao fogo médio dentro de uma panela com água até derreter por completo.

Cuidado para a água do banho-maria não espirar no chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32559-creme-cocada-com-chocolate.html>