

SOBREMESA PRESTÍGIO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado (395 g)

100 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de leite de coco (opcional)

100 ml de leite

CREME PRETO:

Creme preto: 1 lata ou 2 caixinhas de creme de leite (aproximadamente 400 g)

10 colheres (sopa) de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture todos os ingredientes do creme branco em uma panela e leve ao fogo até ficar consistente. Coloque em um recipiente de vidro e reserve.

CREME PRETO:

Creme preto: Misture os ingredientes do creme preto em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos, mexendo algumas vezes.

Retire do fogo e coloque o creme preto em cima do creme branco, deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por no mínimo 2 ou 3 horas (ou até ficar bem gelado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33325-sobremesa-prestigio.html>