

CREME DE CUPUAÇU AMAZÔNICO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

polpa de 1 cupuaçu médio

biscoitos champagne

5 copos de leite

chocolate meio amargo ou ao leite em raspas para enfeitar

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o creme de leite e a polpa de cupuaçu no liquidificador até ficar denso, reserve.

Embebede os biscoitos champagne no leite.

Numa pírrex grande alterne camadas do creme e dos biscoitos, começando e terminando pelo creme.

Pra finalizar, jogue as raspas de chocolate e leve ao congelador por cerca de 6 a 8 horas.

Essa receita é excelente para dias de calor, como é comum aqui na região norte. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33860-creme-de-cupuacu-amazonico.html>