

DELÍCIA DE CHOCOLATE, COCO, DAMASCO E CASTANHAS-DE-CAJÚ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 medidas (lata de leite condensado) de leite
1 caixa de creme de leite
4 gemas peneiradas
2 colheres de sopa de amido de milho
100 g de coco ralado
1 e 1/2 xícaras de damascos picadinhos
1 xícara de castanhas-de-cajú picadinhas
1 barra de chocolate meio amargo
2 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, leite, gemas peneiradas, amido de milho e mexa sem parar até engrossar.

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

Divida esse creme em duas porções.

Em uma porção (no fogo) misture o coco ralado e cozinhe por alguns segundos, reserve.

Na outra porção, também no fogo, misture o achocolatado e a barra de chocolate, mexendo bem até formar uma mistura homogênea, reserve.

Corte os damascos em pequenos pedaços, reserve.

Triture as castanhas-de-cajú, reserve.

Num pirex monte a sobremesa na seguinte ordem, camada do creme de coco, damascos picadinhos, camada de creme de chocolate, cobertura de castanhas-de-cajú trituradas.

Leve à geladeira e sirva geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34174-delicia-de-chocolate-coco-damasco-e-castanhas-de-caju.html>