

DUO CREME DE COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 lata de creme de leite

3 colheres de amido de milho

3 colheres de chocolate em pó

1 barra de chocolate (200 g)

CREME DE COCO:

Creme de coco:1 lata de leite condensado

800 ml de leite

200 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, o chocolate em pó e o amido de milho dissolvido no leite.

Leve ao fogo e deixe engrossar, depois que engrossar acrescente a barra de chocolate e misture até que se forme um creme homogêneo.

Coloque em uma travessa, leve à geladeira e deixe esfriar.

CREME DE COCO:

Creme de coco:Misture 1 lata de leite condensado, 200g de coco ralado, 800 ml de leite, o amido de milho e a pitada de sal e leve ao fogo até formar um creme homogêneo.

Deixe ferver por cerca de 5 minutos sempre misturando bem para não queimar.

Feito isso, coloque o creme de coco em cima do creme de chocolate, de forma que fiquem duas camadas, leve à geladeira e sirva bem gelado.

Acrescente coco ralado ou chocolate granulado por cima para incrementar a receita.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36224-duo-creme-de-coco-e-chocolate.html>