

CREME DE CUPUAÇU COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

- 5 colheres de açúcar
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 500 g de polpa de cupuaçu
- 5 colheres de sopa de nescau
- 3 castanhas-do-pará picada

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar e coloque no fundo do pirex.

Deixe esfriar e em seguida faça uma calda grossa de nescau com água e jogue em cima do caramelo frio.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o cupuaçu.

Coloque em cima da calda com cuidado.

Em cima cubra com a castanha-do-pará e coloque no congelador.

Sirva quando estiver consistente.

Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36226-creme-de-cupuacu-com-castanha-do-para.html>