

SOBREMESA CREMOSA DE LIMONADA

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito tipo champagne
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de limonada pronta
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- leite a gosto para umedecer os biscoitos

MODO DE PREPARO

Adicione o açúcar e o coco ralado na 1/2 xícara de leite, mexa bem e reserve.

Umedeça os biscoitos no leite, um a um, sem desmanchá-los.

Numa tigela rasa de vidro arrume os biscoitos um ao lado do outro.

Despeje um pouco do coco molhado em cima dos biscoitos e reserve o resto.

Bata no liquidificador a limonada e o leite condensado na velocidade baixa.

Despeje a limonada cremosa em cima dos biscoitos e o resto do coco molhado por último.

Leve ao congelador por 15 minutos e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37967-sobremesa-cremosa-de-limonada.html>