

CASADINHO DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 200 g de coco ralado
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sobremesa) de maionese
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 latas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 50 g de coco ralado para decorar
- 1 xícara de (chá) de chocolate granulado pra decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o coco, 1 lata de leite condensado, metade da maisena dissolvida em 1 xícara (chá) do leite, 2 colheres (sopa) da margarina e leve ao fogo médio, mexendo até cozinhar e começar a soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, junte 1 lata de creme de leite e misture.

Em outra panela, coloque o chocolate em pó e o restante do leite condensado, da maisena dissolvida no leite e da margarina.

Leve ao fogo médio, mexendo até cozinhar e começar a soltar da panela.

Retire do fogo e junte o creme de leite restante.

Coloque o creme de coco e o creme de chocolate, um ao lado do outro, em um refratário médio.

Polvilhe o coco sobre o creme de coco e o granulado sobre o creme de chocolate.

Leve à geladeira por 3 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39258-casadinho-de-travessa.html>