

## PRETO E BRANCO

### INGREDIENTES

#### BRANCO:

Branco:1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

2 copos de leite (e mais meio copo)

1 colher de sopa cheia de amido de milho

#### PRETO:

Preto:2 caixinhas de creme de leite

9 colheres de achocolatado

### MODO DE PREPARO

#### PREPARO DO BRANCO:

Preparo do branco:Em uma panela média misture na seguinte ordem: o leite condensado, o leite (depois em meio copo você mistura o leite com o amido de milho), misture os ingredientes, e por fim adicione o coco ralado. Leve ao fogo médio, mexa até ficar num ponto que descole do fundo da panela. Tem que ficar um pouco grosso, se ficar mole adicione mais um pouco de amido de milho com o leite(meio copo de leite e uma colher de amido de milho). Depois coloque em um refratário de sua preferência.

#### PRETO:

Preto:Em uma panela pequena misture o creme de leite com o achocolatado em pó. Depois leve ao fogo em banho-maria, por mais ou menos meia hora. Até que o chocolate preto fique com uma cor mais escura em cima (não se esqueça que tem que mexer.). Depois despeje em cima do branco. Leve ao congelador por pelo menos de 3 a 4 horas. Depois está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39370-preto-e-branco.html>