

# DOCE DE MACARRÃO

## INGREDIENTES

2 litros de leite

250 g de macarrão cabelo de anjo ou ninho

canela ou cravo a gosto

1 vidro de leite de coco

1 pacote de coco ralado de sua preferência

1 lata de leite condensado

açúcar a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela 1 litro de leite e deixe ferver.

Em uma tigela esmague o macarrão com as mãos até ficar bem pequeno.

Junte ao leite fervendo mexendo pra não grudar, acrescente a canela ou cravo e deixe cozinhar.

Após cozido, adicione o leite de coco, o coco ralado, o leite condensado e o açúcar.

Mexa bem, desligue o fogo e deixe esfriar, depois de frio adicione um litro de leite gelado ou em temperatura ambiente.

Leve para a geladeira e sirva gelado ou quente, ele vai ficar cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39428-doce-de-macarrao.html>