

SOBREMESA DE WAFER COM COCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de wafer sabor chocolate com avelã (ou outro sabor de sua preferência)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 medida de leite (mesma quantidade do leite condensado)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 1 colher de sopa de amido de milho diluída em um pouco de água
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida

MODO DE PREPARO

Moer o wafer em um liquidificador.

Reservar três colheres do wafer moído para decorar.

Coloque o restante do wafer em um prato e misture com 2 colheres de sopa de leite e 2 colheres de sopa de margarina derretida.

Distribua uniformemente no fundo do prato e leve ao forno por 10 minutos.

Faça um creme com o restante do leite, o leite condensado, o coco e o amido de milho, mexendo sempre, em fogo brando, até engrossar.

Desligue o fogo e misture o creme de leite neste creme.

Despeje o creme sobre o conteúdo que havia ido ao forno.

Decore com o restante do wafer moído.

Leve à geladeira após esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40405-sobremesa-de-wafer-com-coco.html>