

CREME DA MAGA!

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 caixas de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi inteiro

1/2 copo de água

2 colheres de sopa de açúcar

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 barra de chocolate ao leite de 200 g

2 caixas de creme de leite

1 saquinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Levar ao fogo o leite condensado com 2 colheres de manteiga.

Mexer até que apareça o fundo da panela. Reserve.

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Corte o abacaxi em pedaços pequenos e retire o miolo.

Leve ao fogo com 1/2 xícara de água com as 2 colheres de açúcar. Ferva por 5 minutos. Reserve.

Usar só a fruta, o caldo que sobrar faça um suco.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Derreta o chocolate em banho-maria, retire do fogo e mexa, quando estiver morno, coloque o creme de leite e bata até formar um creme.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a primeira camada do creme de leite condensado, segunda de abacaxi e o creme de chocolate

por cima.

Polvilhe com coco ralado e enfeite com o abacaxi que sobrou.

Levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40425-creme-da-maga.html>