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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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