

DOCE DE CREME DE RICOTA

INGREDIENTES

2 copos de leite

4 colheres de sopa de creme de ricota

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta e em fogo médio, coloque o leite e o açúcar , mexa até que ele comece a soltar do fundo.

Retire do fogo e acrescente as quatro colheres de ricota mexa ate ficar homogêneo.

Leve ao fogo por mais um minuto mexendo só pra homogenizar bem.

Está pronto.

Coloque em uma vasilha e espere esfriar .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40832-doce-de-creme-de-ricota.html>