

PRESTÍGIO DA FABI

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:2 colheres (sopa) de Manteiga

6 colheres (sopa) de Nescau

1 caixa de Creme de leite

Creme branco de coco:

2 colheres (sopa) de Manteiga

1 lata de leite condensado

1 xícara e 1/2 de leite

1 colher (sopa) maizena

1 coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Derreta a manteiga,logo após retire do fogo.

Acrescente o Nescau e mexa.

Coloque o creme de leite,mexa até dissolver o Nescau e obter uma consistência cremosa e reserve.

CREME BRANCO DE COCO:

Creme branco de coco:Derreta a manteiga.

Acrescente o leite junto com a maizena, o leite condensando e o coco ralado.

Mexa até o creme desgrudar da panela.

Coloque em taças ou em refratário o creme branco de coco e por cima o creme de chocolate.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/42052-prestígio-da-fabi.html>