

# 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 condensado 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42052-prestigio-da-fabi.html>