

CREME DE BISCOITO

INGREDIENTES

3 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de gado

100 g de biscoito rosquinha com gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado misturado ao leite e as gemas.

Mexa em fogo médio até que comece a ferver.

Esfarele os biscoitos de maneira grosseira e misture ao creme (não precisa deixar o creme esfriar para fazer isso).

Coloque em um refratário e leve à geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42203-creme-de-biscoito.html>