

DELÍCIA DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 caixa de leite condensado

400 ml de leite

2 gemas

3 colheres de maisena

100 g de coco ralado

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 2 caixas de creme de leite (caixa de 200 g)

5 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Após misturar, coloque numa panela e adicione o coco ralado (reserve 10 g do coco ralado para decorar).

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar, até formar um mingau. Reserve numa travessa.

Em outra panela, coloque o creme de leite, o chocolate em pó e a manteiga ou margarina.

Leve ao fogo baixo até engrossar, o creme chega a desgrudar da panela.

Derrame sobre o creme branco, decore com coco ralado e leve a geladeira por 12 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42846-delicia-de-prestigio.html>