

BEIJINHO DE SOJA

INGREDIENTES

- ½ litro de leite de soja
- 1 ½ xícaras (chá) de açúcar refinado
- 3 gemas médias peneiradas
- 200 g de coco ralado desidratado ralado fino
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 7 cravos-da-índia para decorar

MODO DE PREPARO

Leve para aquecer em uma panela o leite de soja (reserve meia xícara de chá) e o açúcar. Quando estiver próximo da fervura, abaixe o fogo e cozinhe por mais 15 minutos, mexendo de vez em quando, ou até levantar bolhas grossas.

Incorpore, aos poucos e sem parar de mexer, as gemas, o coco e o amido de milho dissolvido no leite de soja reservado.

Continue a cozinhar, sem parar de mexer, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo. Sirva em pequenos copos e decore com cravos-da-índia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42858-beijinho-de-soja.html>