SOBREMESA PRESTÍGIO PRÁTICA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

1 copo de leite (referência: copo de requeijão aprox. 200 a 250 ml)

1/2 pacote de coco ralado

2 e 1/2 colheres de sopa de maisena (amido de milho)

CREME PRETO:

Creme preto:6 colheres de sopa de nescau ou chocolate em pó

1 caixinha de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até que ganhe consistência (a maisena tem esta função de endurecer e quebrar o doce da sobremesa não a deixando enjoativa).

Após ganhar consistência, despeje o creme branco em um pirex e reserve.

CREME PRETO:

Creme Preto:Em uma outra panela, adicione as seis colheres de Nescau o chocolate em pó levando-as ao fogo e deixando "queimar".

Assim que o chocolate começar a ficar quente, desligue o fogo e adicione a caixinha de creme de leite, mexendo até ficar homogênea.

Despeje o creme preto sobre o creme branco e leve a geladeira por cerca de duas horas (para que fique durinho e gelado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44600-sobremesa-prestigio-pratica.html