SANDUÍCHE DOCE

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

4 colheres de manteiga sem sal

500 g de ricota

350 g de pêssegos em calda picados

2 gemas

4 colheres de açúcar

200g de coco ralado

1 pacote de pão de forma sem casca

Fios de ovos e cereja para decorar

MODO DE PREPARO

Em um refratário, junte a ricota, o creme de Leite, o açúcar, a manteiga, as gemas e os pêssegos, mexa bem.

Espalhe esta mistura em uma das fatias de pão e feche com outra fatia, corte-as ao meio, regue com o leite condensado e salpique o coco ralado. Arrume-as em uma forma coberta com papel alumínio e leve ao forno médio (220ºC) por aproximadamente 30 minutos. Decore com fios de ovos e cerejas e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45842-sanduiche-doce.html