CREME NAPOLITANO REFRESCANTE

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sabor morango

1,5 litros de leite

2 colheres de achocolatado sabor morango (nesquik)

2 colheres de achocolatado

2 pitadas de canela

50 g de coco ralado

6 colheres de amido de milho

250 ml de água fervente

250 ml de água fria

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água, coloque em um refratário deixe na geladeira até ficar firme.

Adicione 500 ml de leite em uma panela grossa, 2 colheres de amido de milho e 2 colheres de achocolatado.

Deixe o mingau esfriar.

Coloque por cima da gelatina.

Adicione 500 ml de leite em uma panela grossa, 2 colheres de amido de milho e 2 colheres de achocolatado sabor morango.

Deixe o mingau esfriar. E coloque por cima do mingau de chocolate.

Adicione 500 ml de leite em uma panela grossa, 2 colheres de amido de milho e 2 pitadas de canela.

Deixe esfriar.

Coloque por cima do mingau de morango.

Polvilhe o coco ralado por cima do doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48297-creme-napolitano-refrescante.html