

CREME DOCE DE MANDIOCA DA SUSU

INGREDIENTES

- 1/2 kg de mandioca
- 1 pacote de coco ralado socôco
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de leite ninho
- 5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque as mandiocas, corte-as em pedaços pequenos.

Adicione o açúcar na água do cozimento, a quantidade de água deve ficar adocicada,

Leve ao fogo e deixe cozinhar até quase derreter.

Retire da panela ainda quente, coloque em um recipiente e amasse com garfo grande até formar um creme.

Agora leve para a batedeira, junte todos os ingredientes e bata em velocidade alta por uns 7 minutos aproximadamente.

Pode ser servido no lanche da tarde.

Fazer acompanhamento com torradas salgadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48387-creme-doce-de-mandioca-da-susu.html>