

# CREME PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de leite (usar a mesma medida)
- 1 pacote de coco ralado 200 g
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 4 colheres de sopa de achocolatado
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e levar no fogo até formar um creme em ponto de manjar, desligar o fogo e acrescentar o pacote de coco ralado.

Colocar em um pirex e deixar esfriar um pouco.

Em uma outra panela coloque o creme de leite, achocolatado, manteiga, leve ao fogo até a margarina derreter.

Despejar no pirex.

Deixar na geladeira por 2 horas.

boa apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48463-creme-prestigio.html>