

CREME DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

- 1 caixa de maizena da pequena
- 1 caixa de leite Moça
- 1 coco grande
- 1 lata de Nescau ou chocolate em pó
- Açúcar a gosto
- 1 lata de ameixa

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture a caixa da maizena com o leite de coco que você bateu no liquidificador e o leite Moça, misturando no fogo até que fique bem consistente e cremoso.

Coloque em uma tigela ou em qualquer recipiente adequando a metade do mingau.

A outra metade misture com o chocolate em pó misture bem e coloque no mesmo recipiente, em cima da parte branca Deixe esfriar e coloque na geladeira até que fique gelado.

Quando estiver gelado coloque as ameixas por cima a vontade, jogue um pouco de calda da ameixa, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49685-creme-de-chocolate-e-coco.html>