

ESPIRAL DE LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara chá de leite condensado

100 g de coco ralado

2 colher de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o leite em pó e o leite condensado até formar uma massa homogênea.

Abra a massa com um rolo entre 2 folhas plásticas até formar um retângulo grande.

Retire o plástico de cima e espalhe os ingredientes do recheio misturado em toda a superfície da massa.

Enrole como rocambole com a ajuda do plástico de baixo.

Leve à geladeira por 2 horas.

Em seguida corte em fatias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51391-espinal-de-leite-condensado-e-coco.html>