

SOBREMESA DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de doce de cupuaçu

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque em uma panela as 2 caixas de leite condensado, as gemas, as três xícaras de leite, sendo que em 1 xícara dissolva a maizena e coloque na panela,

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar, depois de pronto acrescente o creme de leite com 5 gotas de essência de baunilha.

Deixe esfriar e coloque em um refratário a primeira camada do creme e sobre ele o doce de cupuaçu, em cima do doce arrume os biscoitos, repita tudo de novo, sendo que a última camada tem que ser de creme.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantilly gelado para que fique bem firme, depois coloque por cima e enfeite com o saco de confeito fazendo bicos e sobre um espaço e outro decore com o doce de cupuaçu.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53965-sobremesa-de-cupuacu.html>