

# CREME DE PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

### 1º CREME:

- 1º Creme: 2 latas de leite condensado
- 2 latas (a mesma medida) de leite de vaca
- 200 g de coco ralado
- 3 colheres de maizena

### 2º CREME:

- 2º Creme: 3 colheres de margarina
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 5 colheres de nescau

## MODO DE PREPARO

### 1º CREME:

1º Creme: Misture tudo em uma panela e leve ao fogo baixo e mexa sem parar até engrossar. Reserve.

### 2º CREME:

2º Creme: Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre para não grudar, espere engrossar um pouco e apague o fogo.

Unte uma assadeira ou travessa média com um pouco de margarina e despeje o 1º creme e por cima o 2º creme. Deixe gelar por 1 hora. Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54203-creme-de-prestigio.html>