BEM CASADOS DELICIOSOS DA NILDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de coco ralado

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite sem soro

1 pitada de canela

1 colher de baunilha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o leite condensado, o creme de leite e demais ingredientes numa panela em fogo alto e mexa sem parar até começar a ferver, abaixe o fogo e cozinhe por mais uns 3 minutos até conseguir ver o fundo da panela.

Desligue e continue mexendo até esfriar (isso é para não criar aquela apele sobre o creme).

Deixe esfriar antes de rechear, se preferir coloque na geladeira e só use mais tarde ou no outro dia.

Recheie todos os bem casados. Depois de todos recheados coloque-os no plástico e no papel de embrulho e amarre com a fita de sua preferência.

Fica um a delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54933-bem-casados-deliciosos-da-nildinha.html