PEITO DE MOÇA

INGREDIENTES

2 lata de leite condensado.

2 lata de creme de leite.

2 colheres de sopa de maizena (amido de milho)

2 colheres de nescau (chocolate em pó)

2 copos de leite

1 pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leita, 1 colher de maizena e um copo de leite para fazer a parte branca e misture até ferver.

Quando ferver, ponha em uma travessa e reserve.

Na mesma panela, coloque 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1 colher de maizena, 1 copo de leite e acrescente 1 colher 2 colheres de nescal.

Antes de ferver, cubra a parte branca, que está na travessa com uma camada de bolachas Maria.

Quando a parte de chocolate ferver, ponha por cima da camada de chocolate e deixe esfriar.

Já morno, coloque no congelador por meia hora e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55343-peito-de-moca.html