

ESCONDIDINHO DE BISCOITO CREMOSO

INGREDIENTES

- 8 limões
- 2 gemas
- 2 litro de leite
- 2 colheres (sopa) com manteiga
- 3 latas de leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 pacote de coco ralado (ou coco inteiro com a polpa ralada)
- 1 1/2 pacote de biscoito maisena retirando 2 unidades do pacote

MODO DE PREPARO

- Quebre os biscoitos de 1 pacote em uma vasilha grande
- Acrescente 1/2 litro de leite e mexa ate ficar cremoso
- Enquanto mexe, coloque o restante do leite para ferver no fogo
- Após ferver, coloque todo biscoito no leite e mexa até ficar uma papa
- Acrescente as duas colheres de manteiga
- Adicione 2 gemas; mexa até ficar bem cremoso e grosso como uma papa, deixando uns 5 minutos no fogo
- Ao desligar, prepare o recheio
- Coloque dentro do liquidificador, junto com o creme de leite e 2 latas de leite condensado; bata até ficar cremoso
- Pegue uma travessa, coloque um pouco do creme que foi batido no liquidificador e faça uma camada com boa quantidade de creme
- Em seguida, coloque a papa de biscoito por cima
- Faça uma camada de biscoitos do 1/2 pacote reservado
- Por cima dos biscoitos, coloque o coco ralado
- Molhe o coco com leite condensado da última lata
- Repita as camadas até acabarem os ingredientes
- Leve à geladeira por 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10822-escondidinho-de-biscoito-cremoso.html>