

PRESTÍGIO DE TRAVESSA

INGREDIENTES

2 latas ou caixinhas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
1/2 xícara de chocolate em pó 100% cacau
100 gramas de coco ralado
2 colheres (sopa) de amido de milho
óleo de coco pra untar a travessa

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 lata ou caixa de leite condensado, o creme de leite e 1 colher de maizena e misture bem
Leve ao fogo brando mexendo até engrossar
Desligue o fogo e acrescente o coco ralado e misture bem
Pincele uma travessa de sua preferência com o óleo de côco e despeje o a pasta nela espalhando uniformemente
Deixe no congelador enquanto faz a segunda camada
Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, 1/2 de chocolate em pó e o amido de milho
Misture bem e leve ao fogo brando até engrossar
Desligue o fogo e despeje a pasta de chocolate sobre a de coco e espalhe uniformemente
Decore com um pouco de coco ralado
Leve ao congelador uns dez minutinhos pra esfriar e depois deixe na geladeira mesmo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5764-prestigio-de-travessa.html>