

PRESTIGIO MARIDO HELADO EN BANDEJA, ¡LA RECETA MÁS FÁCIL Y DELICIOSA PARA HACER... VER MÁS

INGREDIENTES

2 Latas de Leche Condensada 395 g
400 ml de leche de coco
400 g coco rallado
1 cucharada de margarina
300 g de chocolate medio amargo
300g de crema de leche (1 cajita y 1/2)

MODO DE PREPARO

Si eres amante del **chocolate** y del **coco**, entonces esta **receta** de **Prestigio Marido Helado** en bandeja es perfecta para ti. Preparar este postre es tan fácil y rápido que te sorprenderá lo delicioso que queda. Cada bocado será una explosión de sabor. Ya sea para una ocasión especial o simplemente para consentirte a ti mismo y a tus seres queridos, este **Prestigio Marido Helado en bandeja** será el centro de atención en cualquier evento, esta **receta fácil** y deliciosa te permitirá crear un **postre** que dejará a todos con ganas de más. Las capas de este **postre casero** está llena de textura, sabor y una dulzura equilibrada. Desde la base de **crema de coco** hasta la suave y cremosa capa de irresistible baño de **chocolate**, cada elemento se combina para crear una experiencia verdaderamente deliciosa. No necesitas habilidades **culinarias** avanzadas, solo una gran dosis de antojo y ganas de disfrutar de un **postre excepcional**. ¡Así que ponte el delantal y comencemos a **preparar** este **Prestigio Marido Helado en bandeja**! *class="_4-k1 img sp_UkKp2mjPS47 sx_b8124d">¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK. Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.</i></p></div><div data-bbox="66 683 313 699" data-label="Text"><p>Preparación:</p></div><div data-bbox="66 718 903 775" data-label="Text"><p>Empezamos poniendo en una cacerola la leche condensada, la leche de coco y también el coco rallado y ahora colocar al fuego medio y empezar a revolver sin parar y mezclar bien todos los ingredientes, una vez mezclado todo agregar la margarina y revolver bien hasta que espese y se desprenda de el fondo de la olla.</p></div><div data-bbox="66 786 624 803" data-label="Text"><p>luego transfiera esto a una bandeja de vidrio de aproximadamente 22 cm.</p></div><div data-bbox="66 812 901 851" data-label="Text"><p>Después vamos a calentar en el microondas 300 gramos de chocolate medio amargo, cada 30 en 30 segundos hasta que se derrita.</p></div><div data-bbox="66 861 889 899" data-label="Text"><p>Ahora vamos a agregar la crema de leche al chocolate ya preparado y mezclar bien y luego colocar todo esto encima de la bandeja de vidrio sobre la crema de coco y esparcir.</p></div><div data-bbox="66 908 640 926" data-label="Text"><p>Llevar a la nevera por lo menos 4 horas y listo, solo servir y muchas gracias!</p></div></html>*

Preparación:

Empezamos poniendo en una cacerola la leche condensada, la leche de coco y también el coco rallado y ahora colocar al fuego medio y empezar a revolver sin parar y mezclar bien todos los ingredientes, una vez mezclado todo agregar la margarina y revolver bien hasta que espese y se desprenda de el fondo de la olla.

luego transfiera esto a una bandeja de vidrio de aproximadamente 22 cm.

Después vamos a calentar en el microondas 300 gramos de chocolate medio amargo, cada 30 en 30 segundos hasta que se derrita.

Ahora vamos a agregar la crema de leche al chocolate ya preparado y mezclar bien y luego colocar todo esto encima de la bandeja de vidrio sobre la crema de coco y esparcir.

Llevar a la nevera por lo menos 4 horas y listo, solo servir y muchas gracias!

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12090-prestigio-marido-helado-en-bandeja-la-receta-mas-facil-y-deliciosa-para-hacer-ver-mas.html>