

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6628-prestigio-de-travessa.html>