

O MELHOR RECHEIO DE COCO QUE EU JÁ FIZ ATÉ HOJE!

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado (395ml)

1 caixa e meia de creme de leite (300ml)

1 colher (sopa) manteiga ou margarina (em temperatura ambiente)

200 ml de leite de coco

100 g de coco ralado seco

MODO DE PREPARO

Numa panela, colocar o leite condensado, o leite de coco, a manteiga e o coco ralado.

Misturar tudo muito bem e levar ao fogo baixo.

Mexer sem parar até começar a ferver, engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Desligar o fogo e adicionar o creme de leite.

Misturar bem e deixar esfriar completamente.

Obs: o recheio fica mais consistente e cremoso depois de frio. Se quiser o recheio ainda mais firme, deixe na geladeira de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13842-o-melhor-recheio-de-coco-que-eu-ja-fiz-ate-hoje.html>