

PIRIM-DOCE: É SÓ BATER NO LIQUIDIFICADOR E COLOCAR PRA GELAR, TODOS VÃO ADORAR ESSA SOBREMESA!

INGREDIENTES

- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 envelope de suco em pó sabor limão
-

MODO DE PREPARO

Para o Flã: Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos, até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura em tacinhas de até 150 ml. Leve para gelar por 2 horas.

Para a Calda de Caramelo: Misture água e açúcar em uma panela e leve ao fogo. Deixe derreter o açúcar e engrossar até formar um caramelo.

Montagem: Coloque a calda de caramelo sobre o flã já gelado.

Salpique coco ralado por cima para decorar.

-
- <li style="list-style-type: none;">
-
- <li style="list-style-type: none;">
-
- <li style="list-style-type: none;">
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
- <li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15739-pirim-doce-e-so-bater-no-liquidificador-e-colocar-para-gelar-todos-vao-a-dorar-essa-sobremesa.html>