

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 Flâ: 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 flâ 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;">

```
<ul>
<li style="list-style-type: none;">&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;"></li>
</ul>
</li>
</ul>
<ul>
<li style="list-style-type: none;"></li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;
<ul>
<li style="list-style-type: none;"></li>
</ul>
```

©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-pra-gelar-todos-vao-adorar-essa-sobremesa.html>