

FORMIGA GELADA DE 20 MINUTOS – É A SOBREMESA PRINCIPAL DE TODAS FESTAS NA MINHA CASA!

INGREDIENTES

100 g de coco ralado
1 xícara de chá de leite de coco
1 xícara de leite comum
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de margarina
1 lata de ameixa em caldas
1 caixa de biscoito maizena ou champagne
4 colheres de sopa de creme de leite sem soro
Coco ralado para polvilhar.

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o coco, o leite de coco, o leite comum, o leite condensado e as gemas
Leve ao fogo baixo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela
Retire do fogo e misture a margarina e deixe esfriar
Separe e reserve 4 colheres de sopa de doce de coco
Escorra as ameixas e separe algumas para decorar
Umedeça os biscoitos na calda da ameixa
Em uma forma de bolo inglês de 11×25 cm, alterne camadas de biscoito, doce de coco e ameixa picada
Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 1 hora
Ao servir misture o creme de leite no doce de coco reservado e distribua sobre o pavê, polvilhe com o coco ralado e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16371-formiga-gelada-de-20-minutos-e-a-sobremesa-principal-de-todas-festas-na-minha-casa.html>