

DONA CONDESSA ESSA SOBREMESA ME DEIXA BABANDO SÓ DE VER, CADA MORDIDA É UM SUSPIRO.

INGREDIENTES

- 800 g de Doce de leite (2 latas)
- 400 g de Creme de leite (2 caixinhas)
- 300 g de Biscoito champanhe (2 pacotes)
- 120 mL de Leite (1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

Misture o doce de leite com o creme de leite com um batedor.

No fundo de um refratário coloque uma camada biscoitos champanhe molhados rapidamente no leite.

Por cima, 1/3 do creme de doce de leite.

Mais uma camada de biscoitos champanhe molhados no leite.

Por cima coloque mais 1/3 de creme de doce de leite.

Depois mais uma camada de biscoito molhado.

E finalize com o restante do creme de doce de leite.

Decore com o confeito de sua preferência.

Leve para o freezer por pelo menos 1 hora. Retire e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16698-dona-condessa-essa-sobremesa-me-deixa-babando-so-de-ver-cada-mordida-e-um-suspiro.html>