

# FAZ NO DOMINGO □ NÃO VAI AO FOGO (SEM GELATINA) É SÓ MISTURAR TUDO.

## INGREDIENTES

250 ml de leite integral

50 g de coco ralado<sup>3</sup>

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

1 pacote de suco de abacaxi em pó

2 pacotes de bolacha Maria redonda

200 ml de leite para umedecer as bolachas

&nbsp;

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

<div class="google-anno-skip google-anno-sc" tabindex="0" data-google-vignette="false" data-google-interstitial="false">Creme:

Em uma tigela, misture o leite integral, o coco ralado, o leite condensado, o creme de leite e o suco de abacaxi em pó.

Bata tudo com um batedor de mão ou no liquidificador até obter um creme homogêneo e cremoso.

Montagem:

No fundo de um refratário, espalhe uma camada do creme.

Umedeça as bolachas no leite e faça uma camada com elas sobre o creme.

Continue alternando camadas de creme e bolacha até acabar com os ingredientes.

Finalize com coco ralado por cima para decorar.

Refrigeração:

Leve à geladeira por pelo menos 1 hora, ou até a sobremesa estar bem gelada e firme.

Sobremesa de cenoura

Dicas e Decoração:

Decore com cubinhos de abacaxi fresco para dar um toque especial.

Se quiser variar, troque o sabor do suco por outro de sua preferência, como morango ou maracujá.

Pode servir em copinhos individuais ou em um refratário grande.</div>

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

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

<ul>

```
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>A receita rende aproximadamente 2 litros de sobremesa.</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
```

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

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

```
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li style="list-style-type: none;">
<ul>
<li>Agora é só aproveitar essa delícia refrescante!</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
</ul>
&nbsp;
&nbsp;</li>
</ul>
</li>
```



</ul>

&nbsp;

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16885-faz-no-domingo%9f%98%b1nao-vai-ao-fogo-sem-gelatina-e-so-misturar-tudo.html>