

SOBREMESA BOCA DE ALGODÃO: EU SEMPRE FAÇO NOS FINAIS DE SEMANA, É SUCESSO AQUI EM CASA!

INGREDIENTES

2 ovos

Açúcar 220gr

açúcar de baunilha 10 gr

50 g. Amido de milho

Iogurte grego 70 gr

Biscoitos 18 unid

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

```
<div class="code-block code-block-2">
<div class="separator">Continua após a publicidade.. Cozinhe o açúcar, o açúcar baunilhado e os ovos até engrossar. Em seguida, adicione o amido de milho e cozinhe até engrossar novamente. Retire do fogo e adicione o iogurte ou creme de leite. Bata a manteiga até ficar bem cremosa e adicione gradualmente a mistura de açúcar e ovos. Esmague os biscoitos e forre o fundo da forma com eles. Despeje o creme sobre os biscoitos. Deixe esfriar e estabilizar na geladeira. Antes de servir, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Dicas Extras&gt; Variedade de sabores: Se quiser inovar, experimente adicionar essência de baunilha ou de coco à mistura. Você também pode fazer uma versão de chocolate, substituindo uma parte do creme de leite por chocolate derretido.</div>
```


</div>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16974-sobremesa-boca-de-algodao-eu-sempre-faco-nos-finais-de-semana-e-sucesso-aqui-em-casa.html>