

SOBREMESA QUERIDINHA DO PAPAI: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, É FÁCIL E SABOROSA

INGREDIENTES

400g de biscoitos tipo Maria ou biscoitos digestivos

500 ml de leite

200g de açúcar

2 colheres de chá de essência de baunilha

200g de manteiga em temperatura ambiente

2 colheres de sopa de cacau em pó (opcional)

Decorações à sua escolha (pepitas de chocolate, nozes, frutas, etc.)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, despeje o leite e acrescente o açúcar e a essência de baunilha. Misture bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido. Adicione a manteiga em temperatura ambiente e misture até ficar homogêneo e cremoso. Se quiser uma variante de chocolate, adicione o cacau em pó e misture até incorporar totalmente.

Pegue uma fonte ou forma própria para refrigeração e comece a montar o bolo. Comece colocando uma camada de biscoitos no fundo da forma, certificando-se de cobrir toda a superfície. Despeje uma camada da mistura de leite e manteiga sobre os biscoitos, certificando-se de cobri-los completamente. Repita esse processo alternando as camadas de biscoito e misture até usar todos os ingredientes. Termine o bolo com uma camada de massa e decore o topo com os seus toppings preferidos, como pepitas de chocolate, frutos secos ou fruta fresca. Cubra o bolo com filme plástico ou tampa e deixe descansar na geladeira por no mínimo 4 horas, ou de preferência de um dia para o outro, para que os biscoitos amoleçam e forme uma textura perfeita. A Sobremesa Queridinha do Papai é o tipo de receita que faz sucesso sem dar trabalho. Cremosa, refrescante e com um sabor que agrada todo mundo, ela é perfeita para mostrar amor em forma de comida. E o melhor: você pode variar os sabores de acordo com o gosto da sua família.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17315-sobremesa-queridinha-do-papai-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-e-facil-e-saborosa.html>