

Receita:

Doce fácil de páscoa

Ingredientes:

1 lata ou caixa de leite condensado;

100 g de coco ralado

2 gemas

1 pacote de massa de pastel pequeno.

Modo de preparo:

Em um recipiente coloque o leite condensado, as gemas e o coco ralado e misture bem até formar uma massa homogênea.

Em seguida abra as massas de pastel com cuidado em forminhas de empadinha cupcake formando uma espécie de florzinha.

Coloque o recheio dentro das florzinhas até mais ou menos a metade.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

E prontinho! Só degustar!

