

Título da receita (recipe title): Receita de Açaí na tigela com leite condensado

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Sem cocção, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 100 gramas de polpa de açaí, 1 banana, 4 morangos, ½ copo de requeijão de leite condensado

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Você está buscando uma forma rápida, fácil e prática de se refrescar nesses dias de calor? Sujando apenas 2 materiais você vai conseguir o melhor açaí com leite condensado de todos os tempos., Além de todos os benefícios que o açaí traz à saúde, com suas vitaminas, antioxidantes e energia, ele também é perfeito para ser consumido no pós treino ou sendo aquele bom lanchinho da tarde com os amigos., Nessa receita de açaí com leite condensado tudo isso pode ficar ainda mais fácil. Com um liquidificador, uma banana, leite condensado, polpa de açaí e morangos você terá um delicioso e cremoso açaí na tigela com leite condensado. Continue lendo o TudoReceitas e veja como pode ser simples matar a vontade de comer um docinho., Para saber como fazer açaí na tigela com leite condensado você deve seguir esses passos simples. Para começar você precisa bater todos os ingredientes no liquidificador até que fique uma mistura cremosa., Em seguida, encontre uma tigela ideal para o seu açaí com leite condensado e decore ao seu gosto. Confira alguns exemplos de toppings para açaí na tigela:, Essa receita de açaí com leite condensado é muito fácil, né? Mata a vontade de doce rapidinho e ainda refresca super bem nos dias mais quentes. Se você é um amante do açaí, não deixe de conferir essas opções deliciosas:, Dica: Não esquece de deixar nos comentários a sua opinião sobre a receita e, claro, adicionar uma foto do resultado para ajudar a equipe do TudoReceitas nos futuros empratamentos e também toda nossa comunidade.