



# RECEITAS DA FIA

## Recheio de coco para Panetone.

[www.receitasdafia.com/receitas/recheio-de-coco-para-panetone](http://www.receitasdafia.com/receitas/recheio-de-coco-para-panetone)

Natal chegando, hora de fazer panetones recheados. Aprenda uma receita de recheio de coco super saboroso. Anote a receita.

Recheio de coco para Panetone.

 20 min

 1 porção

### Ingredientes

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 200ml de leite integral
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de [coco ralado](#) em flocos
- 1/2 caixa de [creme de leite](#)
- 100g de chocolate branco em barra
- 1 colher de amido de milho

### Modo de Preparo

1. Em uma panela adicione o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite, a manteiga e o coco ralado em flocos e o chocolate branco.
2. Misture bem, leve ao fogo baixo e misture bem até formar um creme.
3. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Misture tudo e leve à geladeira para esfriar.
4. Depois de frio recheie o panetone.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)