DOCE DE COCO COM CHOCOLATE NA TIGELA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 lata de leite integral (mesma medida da lata de leite condensado)

2 gemas

2 colheres (sopa) de maisena

5 gotas de essência de coco

100 g de coco ralado seco

200 g de chocolate em barra ao leite

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela com o fogo desligado, coloque o leite condensado, o leite integral, a maisena e as gemas; mexa até misturar bem

Leve ao fogo baixo até levantar fervura

Adicione a essência de coco e mexa por 2 minutos

Acrescente meio pacote do coco ralado

Deixe o caldo engrossar, coloque em uma tigela e deixe gelar por 20 minutos

Derreta a barra de chocolate em banho

Acrescente meia caixinha de creme de leite e mexa bem

Após o creme branco ficar um pouco frio, coloque a ganache de chocolate por cima

Decore com o restante do coco ralado

Deixe gelar bem e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11115-doce-de-coco-com-chocolate-na-tigela.html