

# MOUSSE DE BEIJINHO DE COCO

## INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 pacote de coco ralado

400 ml de leite

1 caixa de leite condensado

1 sachê de gelatina sem sabor

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio o leite condensado; misture até engrossar

Adicione o coco ralado como se fosse fazer beijinho de coco

Acrescente o creme de leite e misture até que fique homogêneo

Depois acrescente o leite e deixe em fogo baixo

Dissolva a gelatina sem sabor com a medida de água que indicada na embalagem

Após diluído, acrescente na mistura ainda no fogo

Coloque em um recipiente e espere esfriar

Após frio, levar à geladeira por 40 minutos até que pegue consistência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11443-mousse-de-beijinho-de-coco.html>