

SORVETE CREMOSO DE COCO

INGREDIENTES

3 gemas de ovos
1/2 xícara (chá) leite
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200 g)
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) amido de milho
1 vidro de leite de coco
1/2 xícara (chá) coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com 1/2 xícara de leite por 5 minutos e reserve.

Em uma panela coloque leite condensado, creme de leite, leite, amido e a gemas batidas, leite de coco, coco ralado e leve ao fogo.

Vai mexendo até engrossar e deixe esfriar.

Coloque a mistura em uma assadeira e leve ao congelador por 2 horas.

Com uma colher, raspe toda mistura e coloque em uma tigela.

Bata por 5 minutos até ficar um creme.

Coloque em um pote com tampa e leve à geladeira por 5 horas.

Pode servir com chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18339-sorvete-cremoso-de-coco.html>