

MANJAR DE COCO LOW CARB

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 1 pacote de gelatina com sabor diet (sabor a sua escolha)
- 100 ml de água (1/2 copo)
- 1 garrafa de leite de coco (300 ml)
- 1 lata de creme de leite (300 g)
- 1/2 a 3/4 de xícara de sucralose para forno e fogão
- 100 g de coco ralado não adoçado e não desengordurado
- manteiga para untar
- essência de baunilha a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, adicione a água e a gelatina sem sabor e bata a mistura até a gelatina dissolver.
- Adicione o creme de leite, o leite de coco, a sucralose e a essência de baunilha à mistura.
- Bata novamente a mistura até homogeneizar.
- Adicione o coco ralado e bata por pouco tempo, para o coco não ficar despedaçado.
- Unte a forma de bolo com bastante manteiga.
- Espalhe na forma a gelatina com sabor (ela será a cobertura do manjar).
- Derrame calmamente a mistura do liquidificador na forma, para não misturar a gelatina com sabor ao creme.
- Asse em banho-maria por 45 a 50 minutos, em fogo médio (250 a 270°C).
- Ao retirar do forno, deixe em geladeira até a gelatina endurecer e só então desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21210-manjar-de-coco-low-carb.html>