NUVEM DE COCO

INGREDIENTES

12 colheres de leite em pó

1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de raspas da casca de limão

1 pacote de coco seco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Dissolva o leite em pó em 1 e 1/2 xícara (chá) de aguá.

Misture bem e leve à geladeira por cerca de 2 horas.

Dissolva a gelatina em 1/2 xícara (chá) de aguá fria e aqueça em banho-maria até derreter.

Bata em uma batedeira a gelatina dissolvida e o açúcar por cerca de 10 minutos ou até que fique firme e dobre de volume.

Coloque as raspas de limão e reserve em uma tigela.

Bata na batedeira com o leite em pó até obter um creme fofo.

Junte aos poucos a gelatina reservada e misture bem.

Despeje em uma forma com um furo central (23 cm de diâmetro) molhada e leve à geladeira por cerca de 4 horas, até endurecer.

Desenforme a nuvem e cubra com o coco seco ralado hidratado em 1/2 xícara (chá) de água.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21629-nuvem-de-coco.html