

NUVEM DE FLOCOS

INGREDIENTES

6 claras

10 colheres (sopa) de açúcar

1 vidro de leite de coco, 200 ml

1 envelope de gelatina branca sem sabor

1/2 xícara (chá) de água

1 lata de creme de leite sem soro

chocolate ralado grosso

MODO DE PREPARO

Num refratário pequeno, leve ao micro-ondas a gelatina misturada com água por 1 minuto na potência alta.

Na batedeira, bata as claras em neve bem firme.

Junte o açúcar, o leite de coco e a gelatina dissolvida.

Desligue a batedeira e junte o creme de leite e o chocolate ralado, misture bem levemente.

Despeje a mistura numa forma untada com óleo e molhada.

Leve à geladeira até endurecer, desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22057-nuvem-de-flocos.html>