

CREMOSO DE COCO DA ANA

INGREDIENTES

- 2 pacotes de flocos de coco
- 400 ml de leite de coco
- 5 ovos (claras e gemas separados)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de açúcar para fazer caramelo
- 5 colheres (sopa) de açúcar para o merengue

MODO DE PREPARO

Caramelize um refratário com a xícara de açúcar e reserve.

Bata as claras em neve, adicione o açúcar restante e faça um merengue, reserve.

Misture os outros ingredientes (gemas, flocos de coco, leite de coco, leite condensado) e coloque sobre o caramelo.

Cubra com o merengue e asse em forno 200º C, por 30 minutos. Espere esfriar e coloque na geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23729-cremoso-de-coco-da-ana.html>