

SORVETE DE COCO COM AMEIXA E PALITOS DE CHOCOLATE DA ABIMAPI

INGREDIENTES

SORVETE DE COCO:

Sorvete de coco: 250 ml de leite

200 g de coco fresco ralado

1 lata de leite condensado (395 g)

1 lata de creme de leite (300 g)

200 ml de leite de coco

12 g de gelatina incolor dissolvida conforme instruções do fabricante

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva o coco fresco com o leite e reserve.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o coco, e bata bem até ficar homogêneo.

Acrescente o coco reservado, coloque em um recipiente e leve ao freezer.

Quando estiver quase duro, coloque na batedeira, bata por 10 minutos e leve ao freezer novamente até endurecer.

Quando estiver firme, monte a sobremesa em mini aros ou formas de silicone no formato desejado.

Coloque uma camada de sorvete, pedaços de ameixa, chantili, palitos crocantes com cobertura de chocolate e decore com um pouco da calda de ameixa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25404-sorvete-de-coco-com-ameixa-e-palitos-de-chocolate-da-abimapi.html>