

SOBREMESA DOIS AMORES

INGREDIENTES

4 gelatinas de uva (sabor de sua preferência)

3 e 1/2 caixas de creme de leite

200 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

5 colheres de açúcar

2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, prepare duas gelatinas conforme instruções do fabricante, despeje em um refratário e leve à geladeira até que esteja consistente.

Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, o coco ralado e misture bem até chegar ao ponto de beijinho.

Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma pasta cremosa.

Despeje o beijinho sobre a gelatina e leve à geladeira por 3 horas.

Prepare mais duas gelatinas e despeje sobre a camada de beijinho.

Por fim, bata na batedeira 2 e 1/2 caixas de creme de leite com o açúcar e o fermento por 20 minutos.

Depois de pronto o chantilly, despeje por cima da gelatina e polvilhe coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25423-sobremesa-dois-amores.html>