PRESTÍGIO GELADO DELICIOSO

INGREDIENTES

CREME DE COCO:

Creme de coco:2 latas de leite condensado

100 g de coco ralado ou em flocos

300 ml de leite

CREME DE CHOCOLATE (GANACHE):

Creme de chocolate (ganache):1 barra de chocolate meio amargo (se preferir, utilize chocolate ao leite, mas o amargo evita que fique enjoativo)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, até que forme um creme consistente (o que leva aproximadamente 8 minutos).

Coloque nas taças de sobremesa, ou pirex, se preferir, até mais da metade do recipiente.

GANACHE:

Ganache:Quebre o chocolate e derreta-o em banho-maria (pode usar o micro-ondas se preferir, eu particularmente prefiro em banho-maria.)

Após derretido, acrescente o creme de leite e misture.

Coloque por cima do creme de coco.

Decore com chocolate granulado ou coco ralado.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26516-prestigio-gelado-delicioso.html