

TORTA DE GELATINA COM CREME DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 4 gelatinas de sabores diferentes (no mínimo)
- 1 gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco: Adicione o leite condensado, o leite de coco e o creme de leite no liquidificador.

Dissolva a gelatina sem sabor em 100 ml de água.

Em seguida, adicione no liquidificador com os demais ingredientes e bata por 1 minuto.

Depois de pronto, coloque o creme por cima da gelatina em cubos e leve a geladeira por 10 horas, no mínimo.

Se fizer na marinex não precisa desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26681-torta-de-gelatina-com-creme-de-coco.html>