

SOBREMESA PRESTÍGIO GELADO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

500 ml de leite

1 pacote de coco ralado em flocos 200 g

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas de ovo

1 pitada de sal

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:1 lata de creme de leite

7 colheres sopa de chocolate em pó

1 pacote de coco ralado em flocos 200 g

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, misture o leite e o amido de milho.

Depois, misture o restante dos ingredientes.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme homogêneo e soltar da panela.

Coloque em uma travessa ou em porções individuais e reserve.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate:Em uma panela, misture bem o creme de leite e o achocolatado.

Leve ao fogo por 3 minutos e coloque por cima do creme branco.

Se preferir, apenas misture o creme de leite com o achocolatado, sem levar ao fogo, e coloque por cima do creme branco.

Polvilhe por cima o outro pacote de coco ralado em flocos.

Leve à geladeira por, cerca de, 2 horas.

Sirva gelado.