

SOBREMESA DE COCO E PÊSSEGO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

6 ovos

200 g de coco ralado não adoçado

1 colher de sopa de margarina

3 caixinhas de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

10 colheres de sopa de açúcar

1 lata de pêssego em calda

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Em uma panela, misture o leite condensado, as gemas e a margarina.

Em fogo médio, mexa sempre, até que a massa comece a soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo.

Acrescente uma caixinha de creme de leite, o pêssego picadinho e o coco ralado, misture até que fique homogêneo.

Coloque a massa em um refratário que possa ir ao forno (sugiro de vidro).

Coloque 2 caixinhas de creme de leite em um recipiente e leve ao micro-ondas em potência alta por 40 segundos.

Acrescente ao creme de leite quente, o chocolate picadinho.

Mexa com uma colher, até que o chocolate e o creme de leite formem um creme homogêneo.

Se o chocolate não estiver derretido por completo, pode levar a mistura ao micro-ondas por mais alguns segundos para esquentar e derreter.

Jogue a mistura de chocolate cuidadosamente sobre a massa branca no refratário.

Agora, você vai fazer o suspiro.

Bata as claras em neve e depois de bem firme, acrescente o açúcar aos poucos.

Pare de bater quando o suspiro estiver homogêneo.

Despeje cuidadosamente, o suspiro por cima do creme de chocolate.

Leve o refratário já montado ao forno preaquecido, em fogo médio por, aproximadamente, 15 minutos.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29060-sobremesa-de-coco-e-pessego.html>