

MARIA MOLE FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 kg de açúcar (dois copos de requeijão)
- 1 copo de água fervente
- 100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Colocar a gelatina para reidratar com 1/2 xícara de café de água fria, dentro da tigela da batedeira.

A parte, coloque a água para esquentar até ferver.

Coloque na tigela da batedeira o açúcar, despeje a água fervente e bata na velocidade máxima por 15 minutos, até que fique em ponto de merengue.

Unte levemente o fundo e as laterais de um tabuleiro de, mais ou menos 32 cm X 25 cm, com margarina e polvilhe com um pouquinho do coco.

Despeje o conteúdo da batedeira no tabuleiro e leve a geladeira por, aproximadamente, 30 minutos.

Após esse tempo, corte em quadradinhos de tamanho médio e passe no coco ralado.

Está pronta uma sobremesa deliciosa e que agrada muito as crianças e adultos claro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29139-maria-mole-facil.html>