

MARIA-MOLE COM CREME DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de Maria-mole
- 2 caixinhas de gelatina sabor framboesa
- 500 ml de água
- 1 pacote de coco ralado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pote de iogurte natural
- 1 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Faça a Maria-mole conforme instruções da embalagem, mas acrescente 1 vidro de leite de coco e meio pacote de coco ralado.

Coloque em um recipiente grande, de sua preferência.

Leve à geladeira até endurecer.

Prepare a gelatina.

Leve ao liquidificador ainda quente com o creme de leite, leite condensado, iogurte natural e uma colher de sopa de coco ralado.

Colocar sobre a Maria-mole.

Espalhar o resto do coco ralado por cima.

Levar para a geladeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31742-maria-mole-com-creme-de-framboesa.html>