

# OLHO DE SOGRA NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

### CREME DE COCO:

Creme de coco: 1 lata de leite condensado

2 lata de leite comum

3 colheres (sopa) de amido de milho

100 g de coco ralado

6 gemas peneiradas

1 lata de creme de leite

ameixas em calda

coco em flocos para decorar

### GANACHE:

Ganache: 1 barra de 100 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME DE COCO:

Creme de coco: Misture no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas e o amido, bata bem.

Coloque em uma panela e acrescente o coco ralado.

Leve ao fogo até obter uma consistência cremosa.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite .

### GANACHE:

Ganache: Derreta a barra de chocolate em banho-maria.

Misture com uma lata de creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme na travessa.

Coloque as ameixas, sem a calda, nas laterais e no meio. Acerte com uma espátula.

Por último coloque o ganache.

Se desejar utilize a manga de confeiteiro com um pouco de ganache para enfeitar.

Coloque o coco em flocos e algumas ameixas para decorar.

Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32184-olho-de-sogra-na-travessa.html>