

CHARLOTTE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 caixas de maria mole sabor coco
- 200 ml de água quente
- 200 ml de leite integral
- 100 g de coco ralado
- 1 caixa de gelatina sabor morango
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

Dissolver a gelatina (usando a metade água que tem na receita da caixinha).

Lavar, secar e fatiar os morangos e juntá-los à gelatina e colocar numa forma e levar à geladeira até ficar no ponto bem firme.

Depois que a gelatina estiver endurecido retirar da geladeira e preparar a parte branca.

Dissolver as maria moles em 200 ml de água quente e colocar no liquidificador juntamente com o leite condensado, o creme de leite e o leite integral, bater bem por uns 5 minutos, depois misturar o coco ralado sem bater e colocar por cima da gelatina já endurecida.

Levar para a geladeira por umas 4 horas até firmar bem.

Depois, retirar da geladeira e desenformar, a parte da gelatina com os morangos vai ficar por cima e a branca por baixo conforme a foto.

Pode ser feito com outras frutas, como por exemplo pêsego, Kiwi, cerejas, mudando também o sabor da gelatina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32317-charlotte-de-morango.html>