

# GELACOCO

## INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina de morango
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1/2 lata creme de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 colheres de sopa de coco ralado (queimado)

## MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de morango conforme instruções e deixe gelar por, no mínimo 4 horas, quando estiver pronta corte em cubos e reserve.

Coloque no liquidificador , o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco , o coco ralado ( que deve ser queimado em uma panela até ficar douradinho).

Prepare a gelatina incolor conforme instruções da embalagem e bata tudo junto. Coloque em uma taça aos poucos a gelatina em cubos e o creme batido.

Deixe gelar por no mínimo 4 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35165-gelacoco.html>