

GELATINA DE COCO

INGREDIENTES

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres (sopa) de água quente
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 200 g de coco fresco ralado
- 3 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- óleo para untar
- leite condensado e coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina na água quente e bata no liquidificador com os demais ingredientes até fica homogêneo.

Coloque em uma forma de buraco no meio de 20 cm de diâmetro untada com óleo.

Leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme, decore com leite condensado e coco ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36071-gelatina-de-coco.html>