

TORTA MOUSSE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 garrafa de leite de coco
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor
- chantilly e morangos (opcional)
- 1 pacote de bolacha maizena
- 9 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha maizena com a manteiga.

Forre uma forma com fundo removível e reserve.

Hidrate a gelatina sem sabor em 5 colheres de sopa de leite.

Deixe descansar por 5 minutos, depois leve ao micro-ondas por 15 segundos e mexa até dissolver por completo.

Bata o creme de leite, leite moça e o coco no liquidificador.

Acrescente a gelatina e continue batendo.

Coloque os morangos em volta da forma.

Despeje a mousse e leve para endurecer.

Faça uma decoração de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37200-torta-mousse-de-coco.html>