

# MANJAR DE CHOCOLATE COM COCO

## INGREDIENTES

### 1ª ETAPA:

1ª etapa: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite ( com soro)

170 g de chocolate ao leite em barra

1 xícara de chá de leite

1 envelope de gelatina sem sabor (a gelatina sem sabor deve ser feita segundo as instruções da embalagem)

### 2ª ETAPA:

2ª etapa: 150 ml de leite condensado

150 ml de leite de coco

150 ml de creme de leite com soro

25 g de coco ralado desidratado

1 envelope de gelatina sem sabor (do mesmo jeito que a da primeira etapa)

### CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): 1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa bem cheia de cacau em pó

4 colheres de sopa de açúcar

## MODO DE PREPARO

### 1ª ETAPA:

1ª etapa: Bata no liquidificador os ingredientes na seguinte ordem: leite, leite condensado, creme de leite, gelatina sem sabor e o chocolate já derretido no micro-ondas.

Numa forma de plástico (própria para geladeira) unte com óleo e coloque a mistura batida no liquidificador, coloque na geladeira para endurecer por 3 horas.

### 2ª ETAPA:

2ª etapa: Bata todos os ingredientes na seguinte ordem: leite de coco, leite condensado, creme de leite, gelatina sem sabor e o coco ralado.

Depois de bater bastante os ingredientes, jogue sobre a primeira camada.

Leve à geladeira mais uma vez por 3 horas aproximadamente para endurecer.

## CALDA:

Calda: Para fazer a calda pegue um pouquinho de água para dissolver o cacau e misture até dissolver, reserve.

Derreta o açúcar até ele ficar caramelo e acrescente a água.

Mexa até diluir bem e acrescente o cacau reservado.

Misture no fogo baixo (não fica uma calda grossa).

Deixe esfriar, desenforme o manjar e acrescente a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37252-manjar-de-chocolate-com-coco.html>