

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>