DOCE FONDADO DE COCO

INGREDIENTES

2 latas leite condensado

200 g de amêndoas trituradas

150 g de coco ralado úmido ou ralado na hora

4 gemas

4 claras

200 ml de leite de coco (opcional)

fondant

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o leite condensado e as as gemas e logo depois as claras, em seguida as amêndoas.

Mexa até obter uma mistura homogênea.

Cozinhe em fogo baixo, sempre mexendo para não queimar quando de pra ver o fundo da panela está pronto.

Retire da panela e passe para uma travessa cubra com papel filme e deixe descansar por 12 horas, depois pode começar a enrolar, não precisa por manteiga na mão pra enrolar, só se necessário.

Quando terminar pode começar a passar no fondant pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37418-doce-fondado-de-coco.html