

SOBEMESA GELADA DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina incolor (12 g)
- 1 vidro de leite de coco
- 6 claras
- 3 colheres de açúcar
- 250 ml de água fervendo
- 1 pacote de coco ralado (100 g)

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve com as 3 colheres de açúcar, misturar o coco ralado, reserve.

Dissolver a gelatina incolor na água fervendo e colocar no liquidificador junto com o leite condensado, creme de leite, o leite de coco.

Colocar a mistura do liquidificador nas claras reservadas, misturar bem, colocar num refratário e levar para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44516-sobemesa-gelada-de-coco.html>