DOCE GELADO DE COCO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

Creme branco:
1 lata de leite condensado
800 ml de leite
200 g de coco ralado
1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho
1 pitada de sal
Cobertura:
1 lata de creme de leite
12 colheres (sopa) de achocolatado
MODO DE PREPARO
Creme branco:
Em uma panela, misture todos ingredientes e leve ao fogo até formar um creme homogêneo.
Despeje o creme em uma travessa ou em porções individuais e reserve.
Cobertura:
Em um recipiente, misture bem o creme de leite e o achocolatado sem levar ao fogo.
Despeje a mistura por cima do creme branco e leva à geladeira.
Sirva gelado.
Silva gelado.

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46588-doce-gelado-de-coco-com-chocolate.html