

MARIA-MOLE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Junte a gelatina, 5 colheres (sopa) de água fria e leve ao fogo, em banho-maria, para derreter.

Junte o creme de leite e o leite condensado e bata no liquidificador até obter um creme homogêneo.

Coloque em um recipiente refratário quadrado e leve a geladeira por cerca de 3 horas ou até que esteja firme.

Corte em cubos, passe pelo coco ralado e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47244-maria-mole-especial.html>