GELATINA DE ABACAXI COM CREME DE COCO

INGREDIENTES

3 embalagens de gelatina de abacaxi

1 lata de leite condensado

4 colheres sopa de coco ralado

2 colheres sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Fazer as gelatinas conforme a embalagem.

Colocar na geladeira e esperar a consistência de gelatina.

Numa panela colocar a margarina, o leite condensado e o coco ralado.

Mexer até desgrudar da panela.

Vai ficar um pouco mole, é assim mesmo.

Preparar o creme somente depois que a gelatina estiver pronta.

Espere o creme apenas mornar só um pouco, pode colocá-lo ainda quente por cima da gelatina.

Espalhe bem.

Espere esfriar.

E sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48881-gelatina-de-abacaxi-com-creme-de-coco.html