

MOUSSE DE SORVETE DE COCO

INGREDIENTES

2 envelopes de gelatina em pó sem sabor

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 litro de sorvete de coco

2 latas de creme de leite gelado e sem soro

Coco fresco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a gelatina de acordo com as instruções da embalagem, o leite condensado e o leite de coco.

Misture delicadamente o sorvete e o creme de leite, até os ingredientes se integrarem. Distribua em taças individuais ou em um refratário.

Leve à geladeira até firmar.

Retire da geladeira, decore com o coco ralado e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/51697-mousse-de-sorvete-de-coco.html>