

MOUSSE CREMOSO CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

PARTE DE COCO:

Parte de coco: 1 latas de leite condensado

1 medida da lata de leite frio

2 colheres de amido de milho (para diluir no leite)

1 sachê de coco ralado 100g

PARTE DE CHOCOLATE:

Parte de chocolate: 4 colheres de margarina

4 colheres de achocolatado

2 latas de creme de leite

2 medidas da lata de leite frio

2 colheres de amido de milho (para diluir no leite)

MODO DE PREPARO

PARTE DE COCO:

Parte de coco: Dilua as 2 colheres de amido de milho na medida de leite. No fogo baixo, coloque o leite condensado e o leite, misture até virar um mingau. Coloque na travessa e misture o sachê de coco ralado. Reserve, deixe esfriar.

PARTE DE CHOCOLATE:

Parte de chocolate: No fogo baixo, coloque a margarina, adicione o achocolatado e o creme de leite e o leite. Misture até obter consistência de mingau. Deixe esfriar.

Cubra a parte de coco com a parte de chocolate, por cima pode salpicar bombom picado, nozes triturada, castanha, bis.

Sirva bem gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52768-mousse-cremoso-chocolate-e-coco.html>