

SOBREMESA DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
600 ml de leite
1 colher de amido de milho
2 ovos
50 g de coco queimado
1 lata creme de leite (sem soro)
4 colheres açúcar refinado

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite condensado, 600ml de leite, uma colher de amido de milho e duas gemas (reserve as claras).

Leve ao fogo em uma panela mexendo sempre até engrossar e ferver um pouco. Coloque em um pirex grande ou espere esfriar um pouco um pouco e coloque em potinhos.

Espalhe o coco queimado por cima e espere esfriar.

Bata as duas claras até formar picos, adicione o açúcar aos poucos com a batedeira ainda ligada. Bata por mais 2 minutos e desligue a batedeira.

Adicione o creme de leite e apenas misture para ficar homogêneo (não bater).

Espalhe sobre o coco queimado formando a terceira camada da sobremesa.

Para decorar espalhe um pouco mais de coco ralado por cima.

Leve à geladeira e sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55169-sobremesa-de-coco-queimado.html>