

BEIJO CREMOSO DE MULATA COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de chá leite condensado
1 xícara chá de leite de coco
1 xícara de chá coco ralado
1 xícara de creme de leite
1/2 envelope de gelatina incolor
3 colheres de água
400 gr de chocolate meio amargo picado
coco para decorar
500gr de geleia de morango
200gr morango para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado o leite de coco e o coco por 10 minutos no fogo médio ou até engrossar.

Acrescente o creme de leite, a gelatina dissolvida em água e misture.

Reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Coloque uma camada de creme de leite e em seguida de chocolate e geleia de morango.

Repita a sequência até completar a taça ou vasilha (opcional) decore com morangos e deixe gelar por 30 minutos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55519-beijo-cremoso-de-mulata-com-geleia-de-morango.html>