

BEIJO CREMOSO DE MULATA COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de cha leite condensado

1 xícara cha de leite de coco

1 xícara de cha coco ralado

1 xícara de creme de leite

1/2 envelope de gelatina incolor

3 colheres de agua

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 agua e misture.

Reserve.

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

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

Reita a sequênciia 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>