

MOUSSE – ESPUMA DE COCO VERDE

INGREDIENTES

- polpa de 6 cocos verdes (500 g aproximadamente)
- 400 g de coalhada desnatada
- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 lata de ameixas em calda, utilizar apenas a calda
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 10 a 12 de ameixas sem os caroços cortadas em pequenos pedaços

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a metade da polpa do coco e junte todo o conteúdo da coalhada, do leite condensado, da calda das ameixas e do açúcar.

Acrescente o restante da polpa do coco verde pouco a pouco para não forçar o liquidificador.

A mousse deve ficar uma pasta encorpada (bater apenas o suficiente para triturar a polpa de coco).

Distribua a mousse numa vasilha e decore com os pedacinhos das ameixas picadas.

Coloque no congelador por apenas 30 minutos (não deixe congelar).

Retire e coloque a mousse na parte inferior do refrigerador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55716-mousse-espuma-de-coco-verde.html>