

# BEIJO CABLOCO

## INGREDIENTES

### CARAMELO:

Caramelo: 1 xícara (chá) de açúcar

### CREME 1:

Creme 1: 1 xícara (chá) de coco ralado

1 xícara (chá) de leite de coco

1 lata de leite condensado

4 gemas

### CREME 2:

Creme 2: 1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de água

4 claras em neve

Raspas de limão

## MODO DE PREPARO

### CARAMELO:

Caramelo: Derreta o açúcar até virar uma calda e coloque em um refratário.

Reserve.

### CREME:

Creme: Misture o coco, o leite de coco, o leite condensado e as 4 gemas e coloque por cima do caramelo.

Reserve.

Coloque o açúcar e a água no fogo e deixe ferver até virar ponto fio.

Reserve.

Bata as claras em neve e adicione a calda de açúcar e as raspas de limão, misture e coloque por cima do creme 1.

Leve ao forno por 15 minutos, espere esfriar e coloque na geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56030-beijo-cabloco.html>