

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 ate virar uma calada 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 ate 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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