

MOUSSE DE BEIJINHO DE COCO

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de coco ralado
- 400 ml de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 sachê de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio o leite condensado; misture até engrossar

Adicione o coco ralado como se fosse fazer beijinho de coco

Acrescente o creme de leite e misture até que fique homogêneo

Depois acrescente o leite e deixe em fogo baixo

Dissolva a gelatina sem sabor com a medida de água que indicada na embalagem

Após diluído, acrescente na mistura ainda no fogo

Coloque em um recipiente e espere esfriar

Após frio, levar à geladeira por 40 minutos até que pegue consistência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11443-mousse-de-beijinho-de-coco.html>