

GELADINHO DE COCO QUEIMADO FEITO NA PANELA RAPIDAMENTE... O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de coco ralado (200g)
- 2 litros de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de água para dissolver o amido

MODO DE PREPARO

Coloque o coco ralado e o açúcar em uma panela grande e leve ao fogo médio, sempre mexendo, para caramelizar o coco, mas sem deixar queimar.

Depois que o coco estiver bem dourado adicione o leite condensado, o leite e misture bem.

Em uma tigelinha, dissolva o amido de milho na água e despeje na panela.

Vá mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Depois que ferver e engrossar, desligue o fogo.

Tampe a panela para não criar aquela crosta e espere esfriar.

Em seguida é só colocar nos saquinho de geladinho com a ajuda de um funil.

Dé um nó nos saquinho e leve ao freezer para endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13942-geladinho-de-coco-queimado-feito-na-panela-rapidamente-o-melhor-de-todos.html>