

GELADO DE COCO FEITO COM POUcos INGREDIENTES E SIMPLESMENTE DELICIOSO!!

INGREDIENTES

Para o creme de coco

2 caixinhas de leite condensado (totalizando 790g)

1 caixinha de creme de leite (200g)

300ml de água

1 vidrinho de leite de coco (200ml)

3 colheres (sopa) de manteiga

400g de coco ralado

Para a ganache

150g de chocolate ao leite

½ caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Do creme de coco

Adicione a margarina em uma panela e leve para o fogo médio até derreter por completo.

Adicione o leite condensado, misturando bem e em seguida acrescente o creme de leite e o leite de coco, mexendo sem parar.

Incorpore a água e o coco ralado, sempre mexendo até que a misture ganhe consistência.

Quando o creme levantar fervura, cozinhe por mais um minuto, sem parar de mexer. Desligue o fogo e espalhe no fundo de uma travessa de sobremesa.

Reserve na geladeira até que a ganache da cobertura fique pronta.

Da ganache

Em uma panela, misture o chocolate ao leite e o creme de leite, mexendo continuamente até derreter. Essa etapa pode ser preparada também no micro-ondas.

Quando a misture estiver bem homogênea, retire do fogo e mexa por mais 30 segundinhos para garantir o brilho da sua ganache.

Despeje a ganache sobre o creme no refratário, nivelando bem.

Leve para a geladeira por 2 horas. Depois de gelar, sirva e delicie-se com seu maravilhoso gelado de coco!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16047-gelado-de-coco-feito-com-poucos-ingredientes-e-simplesmente-delicioso.html>