

SOBREMESA PÉ DE ANJO QUE VOCÊ PRECISA APRENDER FICA UMA DELÍCIA!!

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina incolor sem sabor
5 colheres(sopa) de água para hidratar a gelatina
2 claras em neve
1 caixinha de leite condensado
1 vidro de leite de coco
400 ml de suco concentrado de maracujá
Coco ralado a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina incolor na água e dissolva conforme instruções da embalagem. Reserve.

Numa tigela coloque o leite condensado, o suco de maracujá, o leite de coco, e misture bem com um fouet para homogeneizar os ingredientes.

Adicione a gelatina dissolvida, as claras em neve, e mexa delicadamente para incorporar e aerar a mistura.

Despeje essa mistura numa forma (20 cm de diâmetro) de furo central, levemente untada com óleo e leve para gelar por 6 horas.

Retire da geladeira, desenforme, e polvilhe com coco ralado a gosto.

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<https://areceitadavez.com.br/receita/16274-16274.html>