

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://receitaecozinha.com.br/receita/11443-mousse-de-beijinho-de-coco.html>