

Mousse de doce de leite com coco

Escrito por Adriana Bernardo

Ter, 08 de Janeiro de 2019 10:43 - Última atualização Ter, 08 de Janeiro de 2019 10:44



Ingredientes:☐

2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso

1 e 1/2 caixa de creme de leite (300g)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

2 claras em neve

Coco ralado para decorar

Beijinho:

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de margarina

100g de coco ralado

1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo:☐

Para o beijinho, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a margarina e o coco

Mousse de doce de leite com coco

Escrito por Adriana Bernardo

Ter, 08 de Janeiro de 2019 10:43 - Última atualização Ter, 08 de Janeiro de 2019 10:44

ralado e cozinhe por 5 minutos, mexendo até engrossar. Adicione o creme de leite, misture e reserve. No liquidificador, bata o doce de leite, o creme de leite e a gelatina preparada conforme as informações da embalagem por 1 minuto. Junte as claras em neve e misture delicadamente. Em uma taça média, faça uma camada com a musse de doce de leite, uma de beijinho e outra com a musse restante. Leve à geladeira por 3 horas. Retire e decore com coco ralado para servir.

Colaborador: Adriana Rocha