



RECEITAS DA FIA

Delícia tropical de coco e morango

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-tropical-de-coco-e-morango

Surpreenda-se com essa sobremesa refrescante que une o sabor do coco com a doçura dos morangos.

Delícia tropical de coco e morango

 35 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 litro de [leite](#) integral
- 6 colheres de sopa de [amido de milho](#)
- 2 xícaras de chá de [açúcar](#)
- 200 ml de [leite de coco](#)
- 100 gramas de [coco ralado](#)
- 400 gramas de [morangos](#) picados
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- Suco de 1/2 [limão](#)
- [Morangos](#) cortados ao meio
- Folhas de [hortelã](#)

Modo de Preparo

1. Comece reunindo os ingredientes necessários para o manjar.
2. Em uma panela desligada, dissolva o amido de milho em um pouco do leite.
3. Adicione o restante do leite, o açúcar, o leite de coco e o coco ralado. Misture bem.
4. Ligue o fogo médio e mexa sem parar até a mistura começar a ferver e ficar com consistência firme.
5. Continuando a mexer, deixe cozinhar por mais 3 minutos.
6. Unte uma forma de pudim e despeje a mistura nela, nivelando bem. Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 6 a 8 horas.
7. Enquanto o manjar está na geladeira, reúna os ingredientes para preparar a calda de morango.
8. Em outra panela em fogo baixo, coloque os morangos picados, o açúcar e o suco de limão. Misture e deixe cozinhar até obter uma consistência de geleia, mexendo ocasionalmente.
9. Transfira a calda para um recipiente e reserve.
10. Quando o manjar estiver pronto, desenforme em um prato e cubra com a calda de morango, espalhando bem.
11. Finalize a decoração com morangos cortados ao meio e folhas de hortelã.
12. Está pronta a delícia tropical de coco e morango. Sirva e surpreenda-se!