



RECEITAS DA FIA

Mousse de coco

www.receitasdafia.com/receitas/mousse-de-coco

Vem ver essa receita de Mousse de Coco deliciosa que fica super cremosa e saborosa que vai agradar a todos.

Mousse de coco type unknown

 120 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- Uma lata de creme de leite com soro
- 1 lata de leite (use a lata de creme de leite como medida)
- 1 garrafa de [leite de coco](#) 200 ml
- 100 g de [coco ralado](#)
- 1 pacote de gelatina em pó branca sem sabor

Modo de Preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da gelatina sem sabor. Então, reservar.
2. Em seguida, acrescentar 5 colheres de sopa de água fria a gelatina e deixar hidratar por 5 minutos. Então, depois, aquecê-la em banho-maria até dissolver.
3. Em seguida, adicionar imediatamente a mistura ao liquidificador, batendo até que se misture completamente.
4. Por fim, unte a forma com margarina e despeje a mistura, levar a geladeira por 1 hora e meia, ou até que adquira consistência de gelatina.
5. Fique tranquilo que o mousse não fica com gosto da margarina.
6. Para desenformar, com a ajuda de uma espátula fina desgrude os cantos do mousse e é só virar em um prato, ele fica perfeito e super firme .

www.receitasdafia.com