

# Gelatina de coco cremosa da vovó

<https://sem lactose.com/2010/06/20/gelatina-de-coco-cremosa-da-vovo/>

Atualizado em: agosto 16, 2010

Neste vídeo, os chefs mirins Eduardo e Caio mostram como preparar uma receita que as crianças vão adorar. Que tal convidar um tio, uma tia, a vovó ou o vovô para uns momentos gastronômicos? Cozinhar com outros membros da família, além de divertido, pode resgatar receitas esquecidas, além de valorizar as pessoas mais experientes que têm muita história para contar e muito a nos ensinar. Esta é uma receita que todos na família adoram e foi adaptada para que não tenha leite ou derivados entre os ingredientes.

Assista ao vídeo e veja como é simples de prepará-la.

## INGREDIENTES

- 1 coco fresco ralado
- 1 lata de leite condensado de soja
- 1 xícara de água
- 1 pacote de gelatina vermelha sem sabor
- 1/2 xícara de leite de coco

## PREPARO

Dissolva a gelatina em pó em meia xícara de água. Esquente por 20 segundos o restante da água e adicione à gelatina. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata, e despeje em uma forma refratária. Leve à geladeira por duas horas até a gelatina ficar com uma consistência firme.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)