



# Gelado de Coco

## INGREDIENTES

- 1 Vidro de leite de coco
- 1 Lata de leite condensado
- 1 Lata de creme de leite sem o soro
- 1 Pacote de **Gelatina em pó Cípria** de 20 gramas
- 1 Pacote de 50 gramas de **Coco Cípria** ralado
- 7 Colheres de açúcar para o caramelo

## MODO DE PREPARO

Dissolver a gelatina em meia xícara de água fervente. Bater os ingredientes no liquidificador, menos o coco. Após, misturar o coco.

Colocar a mistura em uma forma caramelizada. Gelar e desenformar.