




# RECHEIOS LUCRATIVOS QUE NÃO VÃO AO FOGO

**O guia para fazer  
OS MELHORES RECHEIOS  
SEM USAR FOGÃO!**



## **APRESENTAÇÃO** *Bem vindo(a)*

Bem-vindo ao guia “Recheios Lucrativos que não vão ao fogo”.  
Aqui, exploraremos receitas deliciosas e práticas para recheios que você pode usar em suas sobremesas sem a necessidade de cozinhar.  
Esses recheios são ideais para confeitadores que desejam economizar tempo e aumentar seus lucros.



# INDICE

Recheio de Chocolate Meio Amargo	pág 04
Recheio de Chocolate	pág 05
Recheio de Chocolate Branco	pág 06
Recheio tipo KINDER BUENO	pág 07
Recheio tipo FERRERO ROCHER	pág 08
Recheio de Chocolate com Avelãs	pág 09
Recheio de Chocolate com Amêndoas	pág 10
Recheio de Nutella Cremoso	pág 11
Ganache de Chocolate com Nutella	pág 12
Ganache de Nutella	pág 13
Recheio de Nutella com Ovomaltine	pág 14
Recheio Cremoso de Ovomaltine	pág 15
Recheio de Chocolate Branco com Maracujá	pág 16
Recheio de Chocolate Branco com Limão	pág 17
Recheio de Chocolate Cremoso	pág 18
Recheio tipo Alpino	pág 19
Recheio de Nutella com Cream Cheese	pág 20
Recheio de Ovomaltine com Leite Condensado	pág 21
Recheio de Chocolate com Café	pág 22
Recheio Cremoso de Amendoim	pág 23
Ganache de Chocolate com Menta	pág 24
Recheio de Morango	pág 25
Recheio de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas	pág 26
Recheio Cremoso com Frutas Vermelhas	pág 27
Recheio de Nutella com Morangos	pág 28
Recheio de Morango com Iogurte Grego	pág 29
Recheio de Nata com Morango	pág 30
Recheio Branca de Neve	pág 31
Recheio de Morango com Mascarpone e Biscoito	pág 32
Recheio de Pistache Simples	pág 33
Recheio de Pistache com Chocolate Branco	pág 34
Recheio de Pistache com Leite Condensado	pág 35
Nhã Benta de Leite Ninho	pág 36
Nhã Benta de Chocolate	pág 37
Mousse de Doce de Leite	pág 38
Creme de Coco Queimado	pág 39
Creme 3 Leites com Coco	pág 40

# Recheio de Chocolate Meio Amargo

## Ingredientes

- 200g Chocolate meio amargo
- 200g Creme de leite 17%



## Preparando

- 1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite;
- 2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea;
- 3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

**Rende 400g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 2 dias em temperatura ambiente.



# Recheio de Chocolate

## Ingredientes

- 300g Chocolate ao leite
- 170g Creme de leite 17%



## Preparando

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite;
- 2. Leve para o microondas de 30 em 30 segundos
- misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea;
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até
- atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

**Rende 470g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 2 dias em temperatura ambiente.



# Recheio de Chocolate Branco

## Ingredientes

- 300g de Chocolate Branco
- 125g Creme de leite 17%



## Preparando

1. Em um bowl coloque o chocolate e o creme de leite;
- 2. Leve para o microondas de 15 em 15 segundos
- misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea;
3. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até
- atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

**Rende 425g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 2 dias em temperatura ambiente.

# Recheio tipo KINDER BUENO

## Ingredientes

- 200g de chocolate branco
- 80g de creme de leite 17%
- 50g de pasta de avelã
- 50g de leite em pó
- 40g de kinder bom picado



## Preparando

- 1. Em um bowl coloque o creme de leite e o leite em pó, misture até dissolver o leite em pó.
- 2. Acrescente o chocolate picado e leve para o microondas de 30 em 30 segundos misturando sempre até que o chocolate se derreta e a ganache fique homogênea.
- 3. Adicione a pasta de avelã e misture bem.
- 4. Adicione o kinder bueno picados e misture novamente.
- 5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura



# Recheio tipo FERRERO ROCHER

## Ingredientes

- 200g de chocolate ao leite;
- 100g de creme de leite 17%;
- 50g de avela torradas e picadas;
- 50g de pasta de avelã;
- 2 ferreros rocher picados;
- 10g de pasta de baunilha.



## Preparando

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione as pastas e misture bem.
5. Adicione os ferreros rocher picados e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.



# Recheio de Chocolate com Avelãs

## Ingredientes

- 1 xícara de creme de avelã (tipo Nutella);
- 1/2 xícara de creme de leite fresco;
- 1/4 xícara de avelãs picadas.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.
- Adicione o creme de avelã ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.
- Se desejar, adicione as avelãs picadas para um toque crocante.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.



# Recheio de Chocolate com Amêndoas

## Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo;
- 150g de creme de leite 17%;
- 50g de amêndoas torradas e picadas;
- 50g de pasta de amêndoas.



## Preparando

1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
2. Aqueça o creme de leite no microondas.
3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
4. Adicione a pasta de amêndoas e misture bem.
5. Adicione as amêndoas picadas e misture novamente.
6. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

# Recheio de Nutella Cremoso

## Ingredientes

- 1 xícara de Nutella;
- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro até obter picos suaves.
- Adicione a Nutella ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.



# Ganache de Chocolate com Nutella

## Ingredientes

- 200g de chocolate ao leite;
- 100g de creme de leite 17%;
- 100g de Nutella.

## Preparando



- 1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
- 2. Aqueça o creme de leite no microondas.
- 3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
- 4. Adicione a Nutella e misture bem.
- 5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.

**Rende 400g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 2 dias em temperatura ambiente.



# Ganache de Nutella

## Ingredientes

- 1 xícara de Nutella;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco.



## Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aproximadamente 1 minuto).
- Despeje o creme de leite quente sobre a Nutella e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até a Nutella e o creme de leite ficarem completamente incorporados.
- Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.



# Recheio de Nutella com Ovomaltine

## Ingredientes

- 1 xícara de Nutella;
- 1/2 xícara de Ovomaltine;
- 1 xícara de creme de leite fresco.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.
- Adicione a Nutella e o Ovomaltine ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.

# Recheio Cremoso de Ovomaltine

## Ingredientes

- 200g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite 17%
- 50g de pó de Ovomaltine
- 50g de rocks de Ovomaltine

## Preparando



- 1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
- 2. Aqueça o creme de leite no microondas.
- 3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
- 4. Adicione o pó de ovomaltine e o ovomaltine rocks, misture bem.
- 5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.



# Recheio de Chocolate Branco com Maracujá

## Ingredientes

- 400g de chocolate branco;
- 80g creme de leite;
- 100g suco de maracujá;
- 70g manteiga.

## Preparando



- 1. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela grande.
- 2. Aqueça o creme de leite e a manteiga no microondas.
- 3. Despeje esta mistura quente sobre o chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja derretido.
- 4. Adicione o suco de maracujá e misture bem.
- 5. Deixe a mistura ficar em temperatura ambiente até atingir uma consistência adequada para usar como recheio ou cobertura.



# Recheio de Chocolate Branco com Limão

## Ingredientes

- 500g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite 17%;
- 20g de suco de limão;
- 150g creme de leite fresco ou chantilly.

## Preparando

- 1. No microondas derreta a chocolate branco de 30 em 30 segundos.
- 2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer.
- 3. Incorpore o suco de limão e misture novamente com o mixer.
- 4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly.
- 5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido na mistura (fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo).
- 6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.



# Recheio de Chocolate Cremoso

## Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite fresco;  
1 xícara de chocolate meio
- amargo picado;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher de chá de essência de
- baunilha.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.
- Adicione o açúcar e a essência de baunilha, batendo até incorporar.
- Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo entre cada intervalo até ficar homogêneo.
- Deixe o chocolate esfriar um pouco antes de misturá-lo delicadamente ao creme batido.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.

# Recheio tipo Alpino

## Ingredientes

- 300g Doce de leite
- 150g creme de leite 17%
- 230g chocolate blend
- 40g chocolate em pó 50%



## Preparando

1. Na batedeira bata o doce de leite,
- o creme de leite e o chocolate em pó, até ficar homogêneo.
2. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos
- no microondas, e acrescente no preparo feito na batedeira.
3. Misture até ficar homogêneo, reserve na
- geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.

**Rende 720g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 2 dias em temperatura ambiente.



# Recheio de Nutella com Cream Cheese

## Ingredientes

- 1 xícara de Nutella;
- 1 xícara de cream cheese em temperatura ambiente;
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o cream cheese com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura cremosa. Adicione a Nutella e misture até
- incorporar completamente. Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente
- ou armazene na geladeira.



# Recheio de Ovomaltine com Leite Condensado

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 xícara de Ovomaltine;
- 1 xícara de creme de leite fresco.



## Preparando

- Em uma tigela, misture o leite condensado com o Ovomaltine até obter uma mistura homogênea.
- Adicione o creme de leite fresco e misture bem.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.



# Recheio de Chocolate com Café

## Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco;
- 2 colheres de sopa de café forte.



## Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.
- Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
- Adicione o café forte e misture bem.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.

# Recheio Cremoso de Amendoim

## Ingredientes

- 225g de cream cheese; 115g
- de manteiga sem sal; 200g de
- açúcar de confeitado; 100g de
- pasta de amendoim; 1 colher
- de chá de extrato ou pasta de baunilha.



## Preparando

- 1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar até ficar cremoso.
- 2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3. Acrescente a baunilha e a pasta de amendoim, misture novamente.
- 4. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

**Rende 650g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.



# Ganache de Chocolate com Menta

## Ingredientes

- 1 xícara de chocolate meio amargo picado;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco;
- 1 colher de chá de essência de menta.



## Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aprox. 1 minuto).
- Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
- Adicione a essência de menta e misture bem.
- Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.



# Recheio de Morango

## Ingredientes

- 2 xícaras de morangos picados;
- 1/4 xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de suco de limão.



## Preparando

- Em uma tigela, misture os morangos picados com o açúcar e o suco de limão.
- Deixe descansar por cerca de 10 minutos para que os morangos liberem seus sucos e o açúcar se dissolva.
- Utilize o recheio imediatamente ou armazene na geladeira até o momento de usar.



# Recheio de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas

## Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco picado;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco;
- 1/2 xícara de frutas vermelhas picadas (morango, framboesa, mirtilo).



## Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver.
- Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
- Adicione as frutas vermelhas picadas e misture delicadamente.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.

# Recheio Cremoso com Frutas Vermelhas

## Ingredientes

- 200g de cream cheese;
- 100g de manteiga sem sal;
- 200g de açúcar de confeiteiro;
- 1 colher de sopa de extrato ou pasta de baunilha;
- 60g de geléia ou pasta.



## Preparando

- 1. Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o glaçúcar até ficar cremoso.
- 2. Acrescente o cream cheese também em temperatura ambiente e misture até incorporar.
- 3. Acrescente a baunilha e a pasta de frutas vermelhas, misture novamente.
- 4. Mantenha na geladeira se não for usar na hora.

**Rende 560g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.



# Recheio de Nutella com Morangos

## Ingredientes

- 1 xícara de Nutella;
- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 1 xícara de morangos picados.



## Preparando

- Em uma tigela, bata o creme de leite fresco até obter picos suaves.
- Adicione a Nutella ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.
- Adicione os morangos picados e misture bem.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.



# Recheio de Morango com Iogurte Grego

## Ingredientes

- 1 xícara de iogurte grego natural;
- 1/2 xícara de morangos picados;
- 1/4 xícara de mel ou açúcar a gosto;
- 1 colher de sopa de suco de limão;
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional).



## Preparando

- Primeiro lave e pique os morangos.
- Depois em uma tigela, combine o iogurte grego com o mel (ou açúcar), o suco de limão e a essência de baunilha, se estiver usando.
- Adicione os morangos picados à mistura de iogurte e misture bem.
- Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos para que os sabores se misturem.



# Recheio de Nata com Morango

## Ingredientes

- 400g de nata; 100g de
- leite condensado; 200g de
- morango cortado.



## Preparando

- 1. Na batedeira bata a nata e o leite condensado até virar chantilly.
- 2. Adicione os morangos cortados e consuma em até 24h.

**Rende 700g**

**Validade:** 1 dia na geladeira.

# Recheio Branca de Neve

## Ingredientes

- 395g Leite condensado;
- 200g Creme de leite;
- 100g leite em pó;
- 100g coco ralado;
- 30g emulsificante;
- 200g morango picado.



## Preparando

- 1.No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dos ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2. Coloque o resto dos ingredientes e o bata na batedeira até o creme triplicar o volume.
- 3.Acrescente os morango picado e misture delicadamente.
- 4. Este creme pode ser usado imediatamente, de preferência para usar em bolos no pote ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.

**Rende 1kg**

**Validade:** 1 dia na geladeira.



# Recheio de Morango com Mascarpone e Biscoito

## Ingredientes

- 250g de mascarpone;
- 1/2 xícara de morangos frescos picados;
- 1/4 xícara de açúcar;
- 1/2 xícara de biscoitos triturados (como biscoito de chocolate ou biscoito amanteigado).



## Preparando

- Bata o mascarpone com o açúcar até ficar cremoso.
- Misture os morangos picados ao mascarpone.
- Incorpore os biscoitos triturados delicadamente.
- Deixe na geladeira por 1 hora antes de usar.



# Recheio de Pistache Simples

## Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 1/2 xícara de pasta de pistache;
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro.



## Preparando

- *Em uma tigela, bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro até obter picos suaves.*
- *Adicione a pasta de pistache ao creme batido e misture delicadamente até incorporar.*
- *Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.*



# Recheio de Pistache com Chocolate Branco

## Ingredientes

- 1 xícara de chocolate branco picado;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco;
- 1/2 xícara de pasta de pistache.



## Preparando

- Em uma tigela, aqueça o creme de leite fresco no micro-ondas até começar a ferver (aprox. 1 minuto).
- Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco picado e deixe descansar por 1 minuto.
- Mexa até o chocolate derreter completamente e a mistura ficar homogênea.
- Adicione a pasta de pistache e misture bem.
- Deixe esfriar até obter a consistência desejada antes de usar como recheio.

# Recheio de Pistache com Leite Condensado

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1/2 xícara de pasta de pistache;
- 1/2 xícara de creme de leite fresco.



## Preparando

- Em uma tigela, misture o leite condensado com a pasta de pistache até obter uma mistura homogênea.
- Adicione o creme de leite fresco e misture bem.
- Utilize como recheio para bolos ou tortas imediatamente ou armazene na geladeira.



# Nhá Benta de Leite Ninho

## Ingredientes

- 395g Leite condensado;
- 200g Creme de leite;
- 100g leite em pó;
- 30g emulsificante.



## Preparando

- 1. No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o leite em pó, misture esses dois ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo. 2. Coloque o restante dos ingredientes e bate na batedeira até o creme triplicar o volume. 3. Este creme pode ser usado imediatamente, de preferencia para usar em bolos no pote ou outros preparos que não precisão de textura de recheio firme.

**Rende 700g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.



# Nhà Benta de Chocolate

## Ingredientes

- 395g Leite condensado.
- 200g Creme de leite;
- 100g chocolate 50% cacau;
- 30g emulsificante.

## Preparando

- 1. No bowl da batedeira coloque o leite condensado e o chocolate em pó, misture esses dos ingredientes com ajuda de uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
- 2. Coloque o resto dos ingredientes e bata na batedeira até o creme triplicar o volume.
- 3. Este creme pode ser usado imediatamente, de preferencia para bolos no pote ou outros preparos que não precisem de textura de recheio firme.



**Rende 700g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.



# Mousse de Doce de Leite

## Ingredientes

- 500g de doce de leite;
- 200g de creme de leite fresco ou chantilly.

## Preparando

- 1. Na batedeira bata o doce de leite até ficar uma cor mais clara.
- 2. Em outra tigela bata o creme de leite fresco até ficar em ponto de chantilly.
- 3. Acrescente o chantilly no doce de leite ao poucos de forma envolvente até incorporar por completo.
- 4. Este recheio pode ser usado de imediato, não precisa de descanso na geladeira.



**Rende 700g**

**Validade:** 5 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.

# Creme de Coco Queimado

## Ingredientes

- 500g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite 17%;
- 100g de coco queimado;
- 150g creme de leite fresco ou chantilly.

## Preparando

- 1. No microondas derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos.
- 2. Acrescente o creme de leite e misture com ajuda de um mixer. Em seguida, Incorpore o coco queimado.
- 4. Na batedeira bata o creme de leite fresco até virar chantilly.
- 5. Com ajuda de uma espátula de silicone incorpore cuidadosamente o chantilly batido no ganache, fazendo movimentos circulares envolventes de cima para abaixo.
- 6. Reserve na geladeira pelo menos 4 horas antes de usar.



**Rende 700g**

**Validade:** 7 dias na geladeira, 90 dias no congelador, 1 dia em temperatura ambiente.



# Creme 3 leites com coco

## Ingredientes

- 395g de leite condensado;
- 300g de creme de leite 17%;
- 100g de leite em pó;
- 80g de coco ralado;
- 1 sachê de gelatina em pó sem sabor (12g);
- 240g de água morna.



## Preparando

- 1. Em um recipiente, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o coco ralado até formar um creme homogêneo.
- 2. Em outro recipiente, dissolva a gelatina na água morna e mexa bem até que ela esteja completamente dissolvida.
- 3. Adicione a gelatina dissolvida ao creme de três leites e misture bem.
- 4. Despeje o creme em outro recipiente e leve para geladeira até ficar firme.
- 5. Para quebrar um pouco a firmeza da gelatina bata novamente antes de usar como recheio.