

## Ingredientes

*Cream cheese* - 2 embalagens

*Creme de leite* - 2 latas

*Leite condensado* - 2 latas

*Leite de coco* - 1/2 vidro

*Gelatina em pó sem sabor hidratada com água filtrada e levar ao microondas, e esperar esfriar* - 1 pote de 15gr



*Autora:* Sandra Assumpção  
07 de julho de 2014

## Modo de preparo

1. Leve tudo para o liquidificador e bata + ou - 5 minutos.
2. Coloque em um pirex e leve para a geladeira até o dia de servir.
3. Enfeite com coco ralado grosso.
4. Faça uma calda de açúcar e coloque ameixa sem caroço.
5. Não coloque as ameixas na moesse, somente na hora de servir, pois podem manchar a mousse.