

DOCE DE COCO DA MARTA

INGREDIENTES

6 ovos médios

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite de coco

3/4 da lata do coco cheia com leite ou leite de soja ou água (se preferir)

125 g de açúcar (cerca de 6 colheres de sopa)

1 pacote de bolachas maria ou torradas

café para molhar as bolachas

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 pacote de natas (podem ser de soja)

4 colheres de açúcar

1 pitada de sal

raspas de chocolate, bolacha ralada ou rodela de kiwi para enfeitar

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras, colocando as gemas numa panela e as claras numa taça grande.

Reserve as claras.

Junte na panela com as gemas, o leite de coco e a lata cheia de leite ou água.

Mexa bem com a vara de arames (fouet).

Junte o açúcar e a maisena lentamente para não formar grumos.

Mexa tudo novamente muito bem com a vara de arames.

Leve ao fogo brando e deixe ferver, mexendo sempre, até espessar formando um creme macio.

Desligue e coloque no fundo de uma travessa alta e larga.

Molhe as bolachas em café com 1 colher de sobremesa de açúcar e coloque-as por cima do creme (se preferir repita a camada).

Bata as natas em castelo com 2 colheres sopa de açúcar.

Reserve no freezer.

Em seguida, bata também as claras em castelo com 1 pitada de sal e quando estiverem quase em castelo, acrescente 2 colheres de sopa de açúcar.

Envolva as natas com as claras e coloque em cima das bolachas na travessa.

Por fim, decore com as rasas de chocolate, bolacha ralada ou kiwi.

Leve pelo menos 3 horas ao freezer antes de consumir.

Delicie-se e deixe sua opinião.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19400-doce-de-coco-da-marta.html>