

TORTA DE COCO MACRON

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de açúcar

2 xícaras (café) de água

14 gemas

2 colheres (sopa) de maizena

ovos moles ou nata batida para a cobertura

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o coco ralado, depois acrescente a clara batida em neve.

Coloque em formas forradas, depois asse em temperatura de 150 °C.

Para rechear, dissolva a maizena na água, depois diminua o fogo e misture as gemas aos poucos, mexendo sempre.

Cubra com ovos moles ou nata batida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20582-torta-de-coco-macron.html>