

TORTA DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

50 g de coco ralado

2 pacotes de bolacha maizena

4 colheres de margarina

Opcional: calda de açúcar ou coco ralado (para colocar por cima)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Quebre as bolachas e em seguida coloque no liquidificador até ficar como se fosse farinha.

Depois, coloque o farelo de biscoito em um recipiente e adicione 3 colheres de margarina, misture até formar uma massa.

Coloque a massa em uma forma untada com margarina.

Leve ao fogo a 180° C, por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela, o leite condensado, 1 colher de margarina e o coco ralado, mexa até ficar no ponto (soltando da panela).

Desenforme a massa, e acrescente o recheio.

Agora é só finalizar com o que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23959-torta-de-beijinho.html>