

TORTA DE COCO DOS DEUSES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de bolacha maisena triturada e peneirada

100 g de margarina derretida

100 g de coco ralado de pacotinho

1 colher (café) de essência de coco

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 latas (medida da lata de leite condensado) de leite

300 g de coco ralado fresco

2 colheres (sopa) rasa de maisena

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes formando uma massa.

Em seguida, forre fundos e lateral de uma forma de aro removível apertando bem para não soltar.

Fure com um garfo e leve para assar até ficar dourada.

Retire do forno e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes numa panela (menos o coco e o creme de leite) e leve ao fogo baixo mexendo sempre até ferver.

Desligue o fogo e acrescente o coco e o creme de leite, mexa bem e coloque sobre a massa.

Cubra com um pouco de coco e leve para gelar.

Desenforme depois de frio.

Se a massa ficar meio seca, pode acrescentar um pouquinho mais de margarina até dar o ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24564-torta-de-coco-dos-deuses.html>