

TORTA CREMOSA DE COCO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

TORTA:

Torta: 6 ovos

1 lata (395 g) de leite condensado

1 copo (220 g) de requeijão

150 g de coco ralado fresco

1 colher (sopa) de açúcar

CALDA BRANCA:

Calda branca: 1/2 xícara (chá) de leite condensado

1/4 xícara (chá) de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta: No liquidificador, coloque 6 ovos, 1 lata de leite condensado, 1 copo de requeijão e 150 g de coco fresco ralado e bata por cerca de 5 minutos.

Transfira para uma forma de (20 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Asse em forno preaquecido a 180° C por mais ou menos 30 minutos ou até firmar.

Retire do forno, leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

CALDA BRANCA:

Calda branca: Coloque em uma tigela 1/2 xícara (chá) de leite condensado, 1/4 xícara (chá) de creme de leite, misture e utilize em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24979-torta-cremosa-de-coco-com-requeijao.html>