

TORTA CREMOSA DE COCO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

TORTA:

Torta: 6 ovos

1 lata de leite condensado (395 g)

1 copo de requeijão (220 g)

150 g de coco ralado fresco

1 colher (sopa) de açúcar

CALDA BRANCA:

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

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

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta: Em um liquidificador, coloque 6 ovos, 1 lata de leite condensado, 1 copo de requeijão (220 g), 150 g de coco ralado fresco e bata por cerca de 5 minutos.

Transfira a mistura para uma forma canelada (20 cm de diâmetro) de fundo falso forrada com papel manteiga e untada com manteiga.

Polvilhe 1 colher (sopa) de açúcar e leve para assar em forno médio preaquecido a 180° C por cerca de 30 minutos ou até firmar.

Retire do forno e leve à geladeira por pelo menos 2 horas.

Desenforme e sirva em seguida.

CALDA BRANCA:

Calda Branca: Em uma tigela, coloque 1/2 xícara (chá) de leite condensado, 1/4 xícara (chá) de creme de leite fresco.

Misture e utilize em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24994-torta-cremosa-de-coco-e-requeijao.html>