

TORTA DE COCO COM GANACHE

INGREDIENTES

660 g de coco ralado

80 g de manteiga

300 g de chocolate meio amargo

350 g de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Em um processador, misture 1/3 do coco com a manteiga até obter uma massa firme.

Coloque a massa de coco em uma forma de 25 cm de diâmetro e leve ao fogo médio (200° C), preaquecido, por 20 minutos.

Em uma panela, ferva o creme de leite com o chocolate até obter uma mistura homogênea.

Despeje a ganache sobre a massa e leve à geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26069-torta-de-coco-com-ganache.html>