

# TORTA CHOCOLATE COM COCO

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 litro leite  
4 colheres maisena  
2 ovos  
2 pacotes coco ralado de 100 g cada  
1 lata leite condensado  
1 pacote chocolate granulado

### CALDA:

Calda: 7 colheres de chocolate em pó  
2 colheres de manteiga ou margarina  
1 lata creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Bater no liquidificador a maisena, leite, leite condensado e os ovos.  
Bater bem.  
Despeje em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre.  
Acrescente os pacotes de coco ralado e continue mexendo, até engrossar.  
Quando estiver pronto, despeje em uma travessa e reserve.

### CALDA:

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela.  
Leve ao fogo, até dissolver tudo, por 4 minutos.  
Despeje em cima do creme reservado.  
Decore com chocolate granulado.  
Leve à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28132-torta-chocolate-com-coco.html>