

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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