

# 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.