

TOICINHO DO CÉU COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

2 ovos
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar cristal
1 pitada de sal
2 colheres de manteiga ghee
200 ml de leite de coco
50 g de coco ralado
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Misture no liquidificador todos os ingredientes, na ordem em que foram descritos.

Unte uma forma grande, de preferência com manteiga ghee.

Despeje toda a massa contida no liquidificador, que estará bem líquida, na forma, de modo que fique uma camada fina no fundo, aproximadamente 1,5 a 2 cm.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos à temperatura de 240°C.

Se quiser, pode separar um pouquinho de coco ralado e usar em cima para decorar.

A consistência deve ficar mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28244-toicinho-do-ceu-com-leite-de-coco.html>