

TORTA DE CHOCOLATE BRANCO COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 colheres (sopa) de leite

MOUSSE:

Mousse: 225 g (aproximadamente) de chocolate branco

200 g de creme de leite

3 claras em neve

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes da massa com as mãos, até ficar uma massa homogênea.

Depois, numa forma untada, espalhe a massa e coloque para assar até dourar.

MOUSSE:

Mousse: Em banho-maria, derreta todo o chocolate.

Depois, misture o chocolate derretido com as claras em neve e o creme de leite.

Misture também o coco ralado.

Despeje o mousse sobre a massa e coloque na geladeira até tornar consistente.

Decore com coco ralado em cima do mousse.

Então, sirva.

Se for usar chocolate preto, troque o coco ralado por amendoim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28915-torta-de-chocolate-branco-com-coco.html>