

COCONUT PIE

INGREDIENTES

BASE:

Base: 200 g de coco ralado

1 clara de ovo

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de água

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 lata de leite condensado (600 g)

400 ml de leite de coco

100 ml de leite

4 gemas

1 lata de creme de leite

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de amido de milho (previamente diluído no leite)

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 3 claras de ovo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Misture todos os ingredientes com a mão, forrando o fundo e as laterais de uma forma de fundo falso. Leve ao forno até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes numa panela, exceto o creme de leite e leve ao fogo até formar um 'beijinho' mole. Desligue o fogo e junte o creme de leite, mexendo até incorporar. Despeje sobre a base.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Em uma panela misture a água com o açúcar e mexa antes de ligar o fogo. Após a chama ligada não pode mais mexer. Deixe até formar uma calda em ponto de fio. Bata as 3 claras em neve e junte a calda fervendo, sem parar de bater.

Bata até amornar.

Despeje sobre o recheio e leve ao forno até dourar.

Se tiver o maçarico culinário não precisa levar ao forno.

Se quiser, pode juntar ao recheio nozes trituradas ou ameixas picadas ou doce de abacaxi.

Se não tiver 2 vidros de leite de coco, substitua 1 deles por leite.

Se quiser variar ainda mais, pode substituir o leite condensado por doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31424-coconut-pie.html>