

TORTA DE COCO DELICIOSA DA LUIZA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 coco ralado

1 lata de leite condensado

pedacinhos de manteiga

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque o restante dos ingredientes, misture-os com as pontas dos dedos.

Vá aos poucos pegando a farinha até que seja toda misturada à massa e ela solte das mãos.

Deixe descansar por 1 hora. Forre o fundo e os lados de uma forma redonda (de 27 cm de diâmetro) furando todo o fundo com um garfo.

Asse em forno quente por 15 minutos.

Retire do forno e recheie.

Recheio:

Espalhe o coco.

Despeje devagar o leite condensado cobrindo todo o coco.

Distribua pedacinhos de manteiga por cima.

Untar e enfarinhar muito bem senão vai grudar na forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34109-torta-de-coco-deliciosa-da-luiza.html>