

TORTA DE COCO CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de margarina com sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá rasa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ovos

raspas de 1 limão pequeno

CREME:

Creme: 1 litro de leite integral

4 colheres (sopa) de amido de milho Maizena

gotas de baunilha a gosto

7 colheres (sopa) de açúcar

PARA COBRIR:

Para cobrir: 1 coco ralado fresco grande (ralado no ralador)

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes da massa em uma vasilha e amasse até desgrudar das mãos.

Abra essa massa com as pontas dos dedos em uma forma até a borda, reserve.

CREME:

Creme: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar.

Coloque esse creme ainda bem quente sobre a massa, jogue o coco fresco ralado sobre todo creme, em seguida regue sobre o coco o leite condensado todo.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34601-torta-de-coco-cremosa.html>