

# TORTA MOUSSE DE COCO

## INGREDIENTES

1 lata de leite moça  
1 lata de creme de leite sem soro  
1 garrafa de leite de coco  
1 pacotinho de gelatina sem sabor  
chantilly e morangos (opcional)  
1 pacote de bolacha maizena  
9 colheres de sopa de margarina

## MODO DE PREPARO

Triture a bolacha maizena com a manteiga.  
Forre uma forma com fundo removível e reserve.  
Hidrate a gelatina sem sabor em 5 colheres se sopa de leite.  
Deixe descansar por 5 minutos, depois leve ao micro-ondas por 15 segundos e mexa até dissolver por completo.  
Bata o creme de leite, leite moça e o coco no liquidificador.  
Acrescente a gelatina e continue batendo.  
Coloque os morangos em volta da forma.  
Despeje a mousse e leve para endurecer.  
Faça uma decoração de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37200-torta-mousse-de-coco.html>