

TORTA DE COCO DA TININHA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite
3 gemas
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina
1 coco ralado ou 1 saquinho de flocos de coco
3 colheres (sopa) de açúcar

MERENGUE:

Merengue:3 claras
6 colheres (sopa) cheias de açúcar
Uma calda de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Coloque em uma panela o leite (com o amido de milho e as gemas dissolvidos), o leite condensado, a margarina e o açúcar em fogo médio. Quando começar a ferver, junte o coco, mexa até formar um mingau grosso. Reserve.

MERENGUE:

Merengue:Bata as claras em neve bem dura, acrescente o açúcar, continue batendo até dar ponto de suspiro. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário grande, coloque a calda, o creme e depois o merengue. Leve ao forno até gratinar. Sirva gelado(de preferência de um dia para o outro).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38316-torta-de-coco-da-tininha.html>