

# 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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