

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>