

# TORTINHA DE CHOCOLATE COM CREME DE COCO

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de chocolate

2 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de leite

1 envelope de gelatina sem sabor

1 vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Triturar os biscoitos no liquidificador, misturar a margarina até obter uma massa homogênea.

Forre uma forma de torta com a massa e reserve.

Hidrate e dissolva a gelatina em 1 xícara de leite

Bata no liquidificador o leite, a gelatina já dissolvida, o leite de coco, o coco ralado e o açúcar.

Leve ao fogo a mistura do liquidificador mas não deixe ferver.

Despeje a mistura da panela sobre a massa de torta e leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até que fique firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38428-tortinha-de-chocolate-com-creme-de-coco.html>