

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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