

TORTA SUPREME DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 vidros (200 ml cada) de leite de coco
- 200 ml de água de coco
- 100 g de flocos de coco (de preferência úmido e adoçado)
- 100 g de coco queimado
- 1 pacote de bolacha de leite
- 3 colheres de chá de maisena
- água suficiente para diluir a maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o leite condensado e mexa por alguns minutos até ele ficar mais líquido. Deixe em fogo baixo e mexa sempre para não queimar.

Acrescente os dois vidros de leite coco e mexa bem até a mistura ficar homogênea

Quando começar a ferver, adicione a maisena diluída em água.

Você poderá ver que em poucos minutos o creme ficará grosso.

Apague o fogo e reserve.

Em um refratário coloque um pouco do creme e coloque ao redor delas as bolachas de leite (estas sem molhar na água de coco).

Preencha bem o fundo do refratário com as bolachas levemente passadas na água de coco

Cubra com o creme e acrescente os flocos de coco.

E assim até que na ultima camada fique coberta com o creme e espalhe então os 100 g de coco queimado.

Geladeira por três horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38890-torta-supreme-de-coco.html>