

# 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.

Acrecente 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 acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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