

TORTA PRESTÍGIO DO CASAL MATURANA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado de qualidade

250 g de coco natural ralado (mas pode ser usado o industrial)

3 colheres de margarina

2 colheres de sopa de amido de milho

2 pacotes de bolacha recheada de chocolate

2 xícaras de chá de leite

1 gema

250 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata um pacote e meio da bolacha recheada no liquidificador até obter uma farinha homogênea.

Acrescente a margarina e misture até formar uma farofa.

Forre o fundo e as laterais de uma travessa pequena e leve ao forno, preaquecido a 220°C, durante 10 minutos e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite, a gema, a essência de baunilha e o coco ralado. Leve ao fogo e mexa sem parar, até que engrosse.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate e misture o creme de leite.

Por fim, acrescente o recheio de coco sobre a base de bolacha e cubra com a mistura do chocolate. Leve para gelar.

Decore com lascas de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40511-torta-prestigio-do-casal-maturana.html>