

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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