

TENTAÇÃO DE COCO

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

100 ml de leite

100 g de coco ralado (em flocos)

2 colheres (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de açúcar

Esta quantidade é para um refratário médio, caso a família seja grande, pode dobrar a receita.

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha (bacia) coloque as 3 gemas e o leite condensado, misture com o auxílio de uma colher.

Acrescente o creme de leite e misture.

Coloque o leite e uma colher de margarina e misture.

Coloque o coco ralado (ficará um creme mole, aguado).

Unte um refratário médio com a outra colher de margarina.

Despeje o creme.

Leve ao forno preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos, ou até o creme começar a dourar.

Coloque as claras em uma vasilha e bata em ponto de neve.

Acrescente o açúcar (suspiro).

Retire o creme do forno.

Despeje as claras em neve.

Volte ao forno somente para dourar o suspiro.

Retire do forno espere esfriar.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42629-tentacao-de-coco.html>