TORTA MINEIRA CLANDESTINA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1/2 litro de leite

1 caixa de leite Condensado

2 colheres de sopa da maizena

1/2 xícara de farinha de trigo

2 gemas

RECHEIO:

Recheio:2 latas de abacaxi, ou uma fruta de sua preferência picado em cubos

COBERTURA:

Cobertura:3 claras em neve

1 caixa de creme de leite bem gelado e sem soro

500 g de coco ralado úmido e bem grosso

2 colher de sopa de açucar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque num refratário o abacaxi sem caldas,coloque o creme e por cima a cobertura, logo em seguida polvilhe com o coco ralado e leve a geladeira por uma hora, depois sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48538-torta-mineira-clandestina.html