

TORTA DE COCO CROCANTE DA ABIMA

INGREDIENTES

CROCANTE:

Crocante: 100 gramas de macarrão Cabelo de Anjo

100 gramas de coco fresco ralado

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

CREME:

Creme: 1/2 litro de leite

5 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de amido de milho

100 gramas de coco fresco ralado grosso

1 colher de chá de essência de baunilha

COCADA CREMOSA:

Cocada Cremosa: 1 1/2 xícara de chá de açúcar

3/4 xícara de chá de água

100 gramas de coco fresco ralado grosso

100 gramas de coco ralado fino

3 cravos-da-índia

3 gemas peneiradas

PARA MONTAGEM:

Para montagem: 1 assadeira rasa

Papel alumínio

10 a 12 aros no formato desejado ou uma forma a gosto, untados com manteiga

MODO DE PREPARO

CROCANTE:

Crocante: Coloque o macarrão cru em uma tigela e quebre bem com as mãos, deixando do tamanho aproximado do coco ralado grosso. Acrescente os ingredientes restantes e misture até ficar homogêneo. Divida em duas partes e reserve.

CREME:

Creme:Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar. Utilize na montagem.

COCADA CREMOSA:

Cocada Cremosa:Numa panela, misture bem a água e o açúcar e leve ao fogo para ferver até ficar em ponto de fio brando. Adicione o coco ralado, os cravos e as gemas e misture sem bater para não açúcarar. Cozinhe em fogo alto por aproximadamente 10 minutos ou até ficar com a consistência cremosa. Retire os cravos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Distribua nos aros ou na forma escolhida uma das partes reservada do crocante.

Distribua o creme e a cocada cremosa e finalize com a outra parte do crocante reservado.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49449-torta-de-coco-crocante-da-abima.html>