

# TORTA CREMOSA DE COCO

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa:2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de açúcar  
120 g de margarina gelada  
1 ovo pequeno batido

### PARA O CREME:

Para o creme:1 lata de leite condensado  
1 lata de leite comum  
1 vidro de leite de coco 200ml  
3 gemas  
3 1/2 colheres de sopa de amido de milho  
200 g de coco fresco ralado grosso para polvilhar

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 xícara de chá de água  
2 xícaras de chá de açúcar  
3 claras  
2 colheres de sopa de suco de limão coado

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Sobre a massa assada e fria colocar o creme  
Polvilhar o coco fresco ralado  
Colocar a cobertura marshmallow  
Levar ao forno bem quente apenas para dourar  
Retirar,esperar esfriar e levar para gelar.