

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50011-torta-cremosa-de-coco.html>