TORTA DE COCO ASSADA

INGREDIENTES

1/2 kg de coco ralado descongelado

1 lata de leite condensado nestlé

4 claras em neve

Cerejas em calda pra decorar

MODO DE PREPARO

Em uma travessa de vidro quadrada (marinex) caramele com açúcar até preencher toda a travessa,após isso espalhe todo o côco ralado arrumando bem ele e em seguida, derrame o leite condensado até cobrir bem o coco.

Reserve.

Bata as 4 claras em neve com o açúcar normal até ficar a ponto de suspiro, depois vire as claras em cima do coco cobrindo-o, após coloque algumas cerejas vermelhas para decorar.

Levar ao forno médio deixando assar de 20 a 30 minutos, quando as claras já estiverem douradinhas, desligue.

Deixe esfriar, coloque na geladeira e sirva.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51863-torta-de-coco-assada.html