TORTA DE NESCAU

INGREDIENTES

3 ovos

100 g coco ralado

1 xícara de leite

6 xícaras de nescau

3 colheres de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento

1 lata de leite condensado

200 g de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

bata no liquidifcador o ovos, coco ralado, 1 xícara de leite, farinha de trigo, 3 xícaras de nescau e o fermento.

Leve no forno por 15 minutos.

Em uma panela no fogo o leite condensado, a mesma medida da lata de leite, 3 xicara de nescau e deixe em ponto de brigadeiro mole.

Leve à geladeira e depois coloque o granulado.

Leve à geladeira por 3 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53162-torta-de-nescau.html