# TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM COCO

## INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito sabor chocolate, sem recheio, triturado (400g)

4 colheres de sopa de margarina

Coco ralado para polvilhar

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

1 vidro de leite de coco, (200ml)

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

200g de côco fresco ralado

1 colher de sopa de margarina

300g de chocolate meio amargo derretido

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o biscoito triturado com as 4 colheres de margarina, amasse bem até que forme uma massa bem consitente, em seguida forre o fundo de uma assadeira de fundo removível de 20 cm de diâmetro.

No liquidificador, bata o leite de côco, a gelatina dissolvida em banho-maria, o leite condensado, 1 lata de creme de leite e 1 colher de margarina.

Após bater, adicione as 200g de côco ralado e mexa ate incorporar.

Derrame sobre a massa de biscoito que ja esta na forma e leve a geladeira por 2 horas.

Derreta o chocolate em banho maria e adicione a outra lata de creme de leite.

Retire o mousse da geladeira e cubra com a cobertura de chocolate, volte para a geladeira por mais 2 horas, depois desenforme polvilhe coco ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53525-torta-mousse-de-chocolate-com-coco.html