TORTA DE COCO DA TIA NATI

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leita condensado

1 pacote de coco ralado - 100 g (flococo)

3 colheres (sopa) de maizena

3 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

Forma caramelada

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite condensado, as 3 gemas e a maizena.

Em uma panela coloque o leite para ferver, o coco raldao em seguida a mistura do liquidificador, mexendo até engrossar.

Coloque esse creme em uma forma ou pirex caramelado.

Bata as claras em neve com as 6 colheres de açúcar formando um suspiro (primeiro bata as claras em neve depois vai acrescentando o açúcar).

Cubra o creme com esse suspiro fazendo uns bicos de desenho e coloque no forno quente só para dourar o suspiro.

Depois de frio leve à geladeira.

Se fizer de vespera, vai ficar muito mais gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53955-torta-de-coco-da-tia-nati.html