TORTA FÁCIL DE COCO

INGREDIENTES

100 g de pó para pudim sabor coco

1 litro de leite

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

200 g de biscoito maisena

100 g de margarina

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Dissolver em uma panela o pó para pudim, levar ao fogo brando mexendo até obter um creme.

Adicionar o creme de leite e o leite condensado, mexer por mais 2 minutos. Reservar.

Em um processador bater o biscoito com metade da manteiga formando uma farofa. Pode ser batido me liquidificador mas em quantidades menores e o biscoito deverá ser previamente esfarelado para não forçar o equipamento.

Em um refratário juntar a farofa ao restante da manteiga, amaçando com as mãos até formar uma massa.

Forrar uma assadeira de sua preferencia com a massa de biscoito, utilizando as mãos. Faça o mesmo nas laterais.

Levar essa massa ao forno em temperatura de 180ºC por aproximanadente 5 minutos.

Retirar do forno deixar esfriar por 15 min. Despejar o creme em cima da massa, decorar com coco ralado e levar à geladeira por 3 horas. Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55333-torta-facil-de-coco.html