TORTA QUEIMADA DE COCO REEDITADO

INGREDIENTES

1 coco grande ralado ou um pacote de coco ralado grande (500 g)

1 litro de leite de vaca

1 copo pequeno de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de amido de milho

4 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma vasilha com o coco ralado e deixe por 30 minutos

Depois de batido, em uma panela coloque um pano de prato para separar o leite do coco

Com o leite faça um creme acrescentando 4 gemas, o leite condensado e o amido de milho

Leve a panela com o coco e o açúcar em fogo brando

Pegue as 4 claras em neve com as 2 colheres de sopa de açúcar e coloque direto na batedeira

Em seguida acrescente com a batedeira desligada o creme de leite sem o soro

Unte o pirex com margarina

Depois coloque o creme bem devagar e deixe esfriar

Leve para gelar e sirva no dia seguinte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7452-torta-queimada-de-coco-reeditado.html