

Torta Holandesa de Coco

www.receitasdafia.com/receitas/torta-holandesa-de-coco

Surpreenda-se com esta irresistível torta de coco cremosa!

Torta Holandesa de Coco



Ingredientes

- 1 garrafinha de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de coco ralado
- 2 latas de creme de leite (sem soro)
- 1 e ½ pacote de bolacha tipo champanhe
- 1 pacote de coco ralado em flocos para decorar
- Cerejas para decorar (opcional)

Modo de Preparo

- 1. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite de coco
- 2. Adicione o leite condensado, as gemas peneiradas, a essência de baunilha e o coco ralado, misturando bem
- 3. Leve ao fogo baixo, mexendo constantemente até engrossar e adquirir consistência
- 4. Retire do fogo, adicione o creme de leite, misture bem e cubra o creme diretamente com plástico filme, deixando esfriar
- 5. Forre o fundo de uma forma redonda de fundo removível com as bolachas champanhe
- 6. Despeje o creme por cima das bolachas, alisando para ficar uniforme
- 7. Leve à geladeira por no mínimo 6 horas ou de um dia para o outro
- 8. Desenforme a torta e coloque em um prato
- 9. Corte as bolachas champanhe na altura da torta e posicione-as ao redor da torta
- 10. Polvilhe coco ralado por cima da torta e decore com cerejas no centro
- 11. Sirva e delicie-se com essa maravilhosa torta de coco cremosa