



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

 45 min

 8 porções

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