Torta de coco e morango

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Calda:

- 3 copos de água;
- 6 colheres (sopa) de açúcar;
- 2 xícaras (chá) de morangos cortados na metade.

Creme:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de leite;
- 3 gemas de ovos.

Para cobrir:

- 3 claras em neve;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 xícara (chá) de coco ralado seco;
- morangos inteiros;
- folhas de hortelã;
- 200g de biscoito inglês.

Modo de preparo:

Coloque as bolachas no fundo de um pirex. uma ao lado da outra. Leve ao fogo a água e o açúcar. Espere ferver e engrossar, até formar uma calda rala. Junte os morangos picados e cozinhe por alguns minutos. Retire do fogo, espere esfriar e despeje sobre as bolachas no pirex. Bata os ingredientes do creme no liquidificador. Despeje numa panela e cozinhe até engrossar. Em seguida, espalhe sobre o creme. Cubra com ☐ coco ralado e decore com alguns morangos e folhas de hortelã. Leve a geladeira por 2 horas.

Fonte: Zam é Bom

Torta de coco e morango

por Receitas e Mais