



TORTA DE COCO TAILANDESA

RECEITA

AVALIE

Tamanho do texto + -

Ingredientes

200 g de coco ralado
50 g de amido de milho
200 ml de leite de coco
100 g de açúcar
canela em pó
cravo em pó



anis estrelado em pó

cardamomo em pó

01 colher de sopa de óleo

Modo de preparo

1. Em uma panela coloque o açúcar e o leite de coco para esquentar até dissolver o açúcar, deixe esfriar e acrescente amido de milho e o coco ralado mexendo bem até formar uma massa firme.
2. Unte uma forma de 20 cm com óleo.
3. Coloque no forno a 180 graus por 35 minutos ou até ela estiver levemente dourada.
4. Deixe esfriar, desenforme e enfeite com as especiarias contida na receita por cima e sirva em seguida.

Tipo de Receita: Doces e Sobremesas, Mousses, Pavês e Pudins, RECEITAS DE CHEFS DE COZINHA

Ingredientes: Coco, Leite de coco

SIGA-NOS



Conheça o Chef



Chef Mauricio Sabino

[Leia mais sobre este chef...](#)