

Receita de Tarte de Coco



Ingredientes

- 100g de coco ralado
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de natas (200mL)
- 1 base de massa folhada

Preparação da tarte de coco

1. Pré-aqueçam o forno a 180°C.
2. Coloquem a massa folhada com o próprio papel vegetal (para ser mais fácil desenformar) numa tarteira, pressionem com os dedos até estar bem forrada e piquem o fundo com um garfo. Reservem.
3. Numa taça, juntem o coco com os ovos e misturem bem com a ajuda de uma vara de arames.
4. Adicionem o leite condensado e voltem a mexer.
5. Acrescentem as natas e misturem tudo novamente.
6. Vertam o preparado sobre a massa folhada e levem ao forno durante cerca de 35 minutos.
7. Deixem arrefecer, desenformem e polvilhem com coco ralado. Está pronta a servir!