

## Tortinha de Cocada

Monge - Bake Off Brasil

🕒 Tempo: 20 porções

🕒 Serve: 1h30minutos

💬 Dificuldade: Médio



### Ingredientes:

#### Massa

2 xícaras de farinha de trigo  
4 colheres de Margarina Bolos, Massas e Cremes Sina Cheff  
100 ml de creme de leite  
1 colher de fermento em pó

#### Recheio

68 g de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff  
2 latas de leite condensado  
2 colheres de Margarina Uso Geral 80% Sina Cheff  
400 g de coco flocado

### Modo de preparo:

#### Massa

Em um recipiente junte todos os ingredientes e amasse até que fique uma massa homogênea e deixa descansar por 15 minutos.

Em seguida abra as forminhas para tortinhas. Leve ao forno sem recheio por 20 minutos. Reserve em um pote com tampa depois de esfriar as tortinhas.

#### Recheio

Em um recipiente coloque o leite condensado, as gemas e misture, em seguida acrescente o coco e a margarina até formar um creme. Recheie as bases das tortinhas, levar ao forno por 180 graus por aproximadamente 30 minutos.