

# TARTE DE COCO



## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

---
2. Lâmina amassar triturar

---
3. Colocar todos os ingredientes na taça e programar velocidade 5, por 2 minutos.

---
5. Colocar a massa (é consistente) numa tarteira pequena. Levar ao forno por 20/30 minutos ou até ficar dourada.

---
6. Quando arrefecer polvilhar com coco ralado.

---

## INGREDIENTES

- 100G DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 150G DE AÇÚCAR
- 150G DE COCO RALADO
- 2 OVOS
- 200G DE QUEIJO FRESCO BATIDO
- 1 COLHERES DE CHÁ DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)