

TORTA DOS ANJOS DE 15 MINUTOS! DELICIOSA, ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

Ingredientes da base

2 claras

2 pacotes de coco ralado fino (200 g)

3 colheres (sopa) de açúcar (36 g)

2 colheres (sopa) de água (30 ml)

Ingredientes do recheio

1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)

5 colheres (sopa) de água (75 ml)

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

1 xícara (chá) de leite (240 ml)

1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 xícara (chá) de coco ralado (70 g)

½ xícara chá de coco ralado em flocos para decorar (50 g)

MODO DE PREPARO

Para a base da torta

Em uma vasilha bata levemente as claras até formar uma espuminha , junte o coco ralado e a água .

Misture bem e amasse até formar uma massa quebradiça porém úmida.

Forre uma forma de fundo falso no tamanho de 20 cm de diâmetro untada com manteiga , aperte bem na base e nas laterais até a altura de cerca de 2 cm.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 15 minutos ou até dourar levemente.

Retire do forno e deixe esfriar.

Para o recheio

Hidrate a gelatina em pó sem sabor em água e leve ao micro ondas por 15 segundos ou em banho maria até dissolver bem. Reserve.

No liquidificador adicione o leite de coco, o leite, o açúcar, o coco ralado e bata bem.

Depois junte a gelatina já dissolvida e bata mais um pouco.

Despeje em uma vasilha e leve a geladeira para gelar até o ponto de mingau. Isso é importante para que ao despejar na forma o recheio não escorra.

Assim que chegar nesta consistência mais consistente despeje sobre a base fria .

Leve a geladeira e deixe por cerca de 4 horas ou até firmar bem.

Retire da forma, acomode em m prato para servir e decore com coco ralado sobre a torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14793-torta-dos-anjos-de-15-minutos-deliciosa-anote-a-receita.html>