## TORTA DE COCO COM SUSPIRO NO FORNO

## **INGREDIENTES**

Massa
12 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
6 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de leite integral
1 pitada de sal
casca de 1 laranja ralada
Recheio
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
casca ralada de uma laranja
2 colheres (sopa) de coco ralado
1 xícara (chá) de açúcar
2 gemas
2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvido em pouco de leite frio
2 xícaras (chá) de leite
Cobertura
2 claras de ovo batida em neve
3 colheres (sopa) de açúcar
suco de 1/2 limão

## MODO DE PREPARO

## Massa

Depois forre uma forma untada e ajeite bem a massa com a mão

A seguir, leve para assar em forno preaquecido para assar até dourar e reserve

Recheio

Retire do fogo e reserve

coco ralado para polvilhar

Cobertura

Bata novamente até o ponto de suspiro

Finalizar

Acrescente o suspiro sobre o recheio e leve ao forno baixo só para gratinar o suspiro

A seguir, decore com coco ralado e sirva fria

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/3719-torta-de-coco-com-suspiro-no-forno.html