

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

coco ralado para polvilhar

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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