TORTA DE FANTA

INGREDIENTES

5 claras

5 gemas

2 copos de açúcar refinado

2 copos de farinha de trigo

2 copos de refrigerante de laranja

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 garrafinha de leite de coco

200 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e depois acrescente as gemas uma a uma, batendo bem entre as adições.

Acrescente o açúcar, depois a farinha de trigo e bata bem.

Por fim, coloque um copo de fanta e depois o outro misturado com o fermento (misture em cima da vasilha da batedeira, pois o fermento irá subir e o refrigerante vai derramar).

Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga e farinha de trigo e leve para assar em forno pré aquecido 180º C por 40 minutos.

Bata o leite condensado e o leite de coco no liquidificador.

Com o bolo já frio, fure-o com o auxílio de um garfo e jogue a calda por cima. Polvilhe coco ralado e leve para à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13280-torta-de-fanta.html