

TORTA COM PÃO-DE-LÓ

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:6 ovos
1 copo duplo de leite fervido
2 copos duplo de farinha de trigo
2 copos duplo de açúcar refinado
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
200 g de ameixa preta
2 vidros de leite de coco 200 ml
1 lata de pêssego em calda
1 abacaxi em calda
2 pacotes de coco ralado (desidratado)

CREME:

Creme:4 gemas coada
1 litro de leite
4 colheres (sopa) amido de milho
1 caixa de creme de leite (nestlé)
2 caixas de leite condensado
4 gemas coada

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Em um batedeira, bata a clara em neve, adicione as gemas e bata bem. Acrescente o açúcar e bata mais e, em seguida, a farinha de trigo e bata por mais 5 minutos. Adicione o leite e bata por 2 minutos. Por último, coloque o fermento em pó e bata delicadamente por 1 minuto. Em um tabuleiro ou refratário de vidro untado com margarina, coloque a massa e leve ao forno já aquecido. Deixe assar no fogo brando por 30 minutos. Quando perceber que a massa está firme, aumente o fogo e deixe assar por mais 40 minutos, até corar o pão-de-ló.

MONTAGEM:

Montagem: Retire a casca do pão-de-ló e se estiver muito alto, pode retirar a metade.

Para retirar a metade, vire o bolo e com uma linha corte a parte superior do bolo.

Volte para a forma o pão-de-ló onde será montada a torta.

Despeje em todo o bolo o leite de coco a calda do pêssego e abacaxi.

Coloque alguns pedaços de pêssego e abacaxi no meio do bolo.

CREME:

Creme: Dissolva o amido de milho em um pouco do leite.

Em uma panela, ferva o leite junto com o leite condensado, creme de leite e as gemas coadas.

Quando o leite estiver quase fervendo, despeje o amido dissolvido e deixe ferver.

Retire do fogo e despeje sobre o bolo, hidrate o coco ralado de coloque sobre o creme, decore com o pêssego e a ameixa.

Após montada, leve a geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25154-torta-com-pao-de-lo.html>