

# 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:

Crema: 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>