

TORTA OLHO DE SOGRA

INGREDIENTES

1 e 1/2 lata de leite condensado (600 g)

1 lata de leite (meça o leite na lata de leite condensado)

200 ml de leite de coco

100 g de coco ralado

300 g de ameixa (seca ou em calda)

2 caixas de creme de leite

1 colher (sobremesa) de margarina

2 colheres (sobremesa) de amido de milho

3 ovos (claras e gemas separadas)

1/2 xícara de açúcar

1/3 xícara de água

Pão-de-ló ou biscoito champagne

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado às três gemas, mexa e junte o leite de coco, o coco ralado, o amido de milho previamente dissolvido em todo leite e a margarina. Leve ao fogo brando até formar um creme, um 'beijinho' mais mole. O ponto é quando começar a pular. Desligue e junte uma caixa de creme de leite e mexa.

Se a ameixa for em calda, é só cortá-la ao meio. Se for seca, além de cortá-la ao meio, leve-a ao fogo com um pouco de água para dar uma hidratada.

Se for usar biscoito champagne, reserve a calda da ameixa para molhá-lo.

Numa forma (de fundo removível ou não), distribua irregularmente biscoitos champagnes (eu usei retângulos de pão-de-ló) e ameixas, recheando com o 'beijinho' (doce de coco), mais biscoitos, ameixas e doce de coco. Leve o açúcar e a água ao fogo brando, até formar uma calda em ponto de fio. Enquanto isso bata as claras em ponto de neve. Quando as claras estiverem em ponto de neve, despeje a calda de açúcar fervente e continue batendo.

Junta uma caixa de creme de leite, bata mais um pouco e cubra a torta, distribuindo ameixas por cima e coco ralado se quiser.

Se não quiser usar as claras, é só fazer um chantilly com o creme de leite e açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37637-torta-olho-de-sogra.html>