

# TORTA GELADA DE COCO DA BRI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:4 gemas  
4 claras  
1 copo (200ml) de suco de limão morno  
1 xícara de açúcar  
10 colheres (sopa) de farinha de trigo (bem medidas) e peneiradas  
1 colher de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:1 lata e meia de leite condensado  
1 garrafa e meia de leite de coco

### COBERTURA:

Cobertura:3 claras batidas em neve bem firme  
4 colheres de açúcar de confeitado/ ou normal  
1 lata de creme de leite sem soro  
1 pacote de coco fresco ralado e sem açúcar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Tirar a pele das gemas passando por uma peneira fina.  
Na batedeira, bater as gemas com o açúcar até virar um creme liso,homogêneo e claro.  
Acrescentar o suco de limão morno e bater mais um pouco. Continuar batendo e acrescentar a farinha de trigo peneirada, 1 colher por vez.  
Bater as claras em neve bem firme e misturar com a massa delicadamente.  
Acrescentar o fermento em pó delicadamente.  
Untar uma forma (pirex) de vidro com manteiga sem sal, colocar a massa e assar por aproximadamente 30 a 40 minutos (depende do forno) a 180°C.  
Depois de assada e ainda quente, furar a massa com um garfo.

#### RECHEIO:

Recheio: Misturar o leite condensado com o leite de coco e jogar sobre a torta ainda morna.

#### COBERTURA:

Cobertura: Bater as claras em neve bem firmes, misturar o açúcar e espalhar sobre a torta.

Para decorar jogue o coco ralado por cima e leve a torta para a geladeira por aproximadamente 2 horas ou mais.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49392-torta-gelada-de-coco-da-bri.html>