

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 forme

4 colheres de açúcar de confeiteiro/ 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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