

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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