

TORTA DE PRESTÍGIO U LÁ LÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

2 colheres e meia de margarina

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 xícaras de açúcar

4 colheres das de sopa de chocolate em pó de boa qualidade

1 xícara de leite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado (ou caixinha se preferir)

1 pacote do pequeno de coco ralado (ou um coco ralado pequeno)

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado (ou caixinha se preferir)

6 colheres das de sopa de chocolate em pó de boa qualidade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos (clara em neve) e deixe reservado.

Misture as 2 gemas, margarina, sal e açúcar e bata bem até formar um creme .

Coloque agora a farinha de trigo(já com fermento) e acrescente aos poucos com o chocolate em pó(6 colheres) e o leite.

Bata tudo (7 a 10 minutos).

Por último coloque as claras batidas em neve e misture até ficar homogênea.

Preaqueça o forno por 10 minutos em 180ºC.

Coloque a massa numa fôrma untada de sua preferência com margarina e farinha de trigo.

Deixe assar a 210ºC por 40 a 45 minutos, a depender do seu forno.

Deixe esfriar bem para não quebrar na hora de montar.

RECHEIO:

Recheio:Misture o leite condensado (1 lata ou caixa), com o pacote de coco ralado industrializado (ou coco ralado na hora).

COBERTURA:

Cobertura:Misture o leite condensado (1 lata ou caixa), com o chocolate em pó (6 colheres).

Coloque os dois na geladeira para ficar mais durinho depois quando for montar a torta retira.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio, coloque o recheio de coco com leite condensado que está na geladeira.

Coloque a parte do bolo que cortou em cima.

Coloque a cobertura de chocolate que está na geladeira e cubra todo o bolo com uma espátula para ficar mais fácil ou pode ser com o lado liso de uma faca.

Coloque a torta pronta na geladeira por 1 hora.

Se preferir antes de servir coloque um pouco de coco ralado em cima e ou bolinhas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49432-torta-de-prestigio-u-la-la.html>