TORTA MARIA ISABEL

INGREDIENTES

10 ovos

10 colheres de farinha de trigo

8 colheres de açúcar

1 colher de café de suco de limão

1 colher de café de fermento em pó

300 g de polpa de cupuaçu

1 lata de creme de leite om soro

1 lata de leite condensado (a mesma medida de leite de vaca)

1 sachê de gelatina sem sabor

coco ralado fresco

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira as claras, bata até atingir ponto firme de neve, adicione as gemas uma por uma.

Em seguida coloque o açúcar uma colher de cada vez, pare de bater e mexa com o fuê a farinha de trigo, acrescente o suco de limão e em seguida o fermento (a forma já deve estar untada e enfarinhada e o forno ligado a 180°C).

Leve a massa para assar por aproximadamente 20 minutos, ou até dourar.

No liquidificador coloque a polpa do cupuaçu, o creme de leite, o leite condensado e o leite de vaca, bata e faça a gelatina sem sabor acrescentando.

Se achar que necessário pode colocar um pouco mais de leite de vaca, pelo cupuaçu ser muito ácido.

Deixe o pão-de-ló esfriar e corte em 3, coloque o creme de cupuaçu em cada camada cobrindo a torta com o mesmo, e coloque o coco ralado fresco por cima, leve para gelar e sirva, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52649-torta-maria-isabel.html