

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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