

TORTA GELADA DE COCA-COLA

INGREDIENTES

1 1/2 copo (americano) de açúcar
6 ovos
1 1/2 copo (americano) de coca-cola gelada
1 colher (café) de fermento em pó
16 colheres (sopa) de achocolatado
1 vidro de leite de coco pequeno gelado
1 lata de leite condensado gelado
chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Reserve 2 colheres (sopa) de açúcar.

Bata as gemas com o açúcar restante, até formar um creme homogêneo e claro.

Adicione metade da farinha com metade da coca-cola e misture bem.

Junte o restante da farinha com o restante da coca-cola e mexa até ficar homogêneo

Acrescente o fermento e 8 colheres de achocolatado, misture novamente, despeje em uma forma untada com manteiga e asse em forno médio preaquecido até uns 40 minutos.

Bata no liquidificador o leite de coco, o leite condensado e 4 colheres de achocolatado.

Fure com um palito a superfície do bolo e espalhe essa mistura sobre ele, ainda quente.

Faça a cobertura.

Bata as claras em neve e incorpore o açúcar reservado e o achocolatado restante.

Cubra o bolo e decore com chocolate granulado. Leve à geladeira por 2 horas e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53605-torta-gelada-de-coca-cola.html>