TORTA GELADA DE COCA-COLA

INGREDIENTES

1 1/2 copo (americano) de açucar

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 açucar.

Bata as gemas com o açucar restante,até formar um creme homogênio 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 homogênio

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 açucar reservado e o achocolatado restante.

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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