

TORTA COM AROMA A COCO



INGREDIENTES

- MASSA:
- 7 OVOS
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE FARINHA BRANCA DE NEVE
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO
- 50 GR DE COCO RALADO
- RECHEIO:
- 500 ML DE LEITE
- 125 GR DE AÇÚCAR
- 50 GR DE MAIZENA
- 3 OVOS
- 3 TIRAS DE RASPA DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 180°. Untar um tabuleiro com margarina ou manteiga e forrar com papel vegetal também untado.

3. Na taça da CC colocar acessorio batedor com os ovos, açúcar vel 8 / 18 minutos com bocal aberto.

4. Ao fim do tempo adicionar a farinha com o fermento misturado e o coco vel 5 / 15 seg.

5. Levar ao forno por cerca 20 minutos.

6. Creme:

7. Na taça da CC colocar lâmina para triturar adicionar o leite, açúcar, maizena, ovos vel 5 / 20 seg.

8. Juntar as tiras de limão e selecionar "dessert" vel 4 / 95 graus / 15 minutos. No fim retirar as tiras de limão.

10. Numa bancada colocar um pano polvilhado com coco ralado e virar a massa, retirar a folha de papel vegetal e rechear com o creme e enrolar.
