

TORTA DE COCO



CONFEÇÃO

1. Aqueça o forno a 180 graus.

2. Na taça coloque a lâmina amassar/triturar. Introduza o açúcar e a raspa de limão e programe velocidade 7 durante 1 minuto.

3. Adicione os ovos e as gemas e programe velocidade 7 durante 4 minutos.

4. Entretanto derreta a manteiga no microondas.

5. Junte a manteiga e o coco à taça e programe velocidade 5 durante 3 minutos.

6. Unte um tabuleiro retangular e coloque papel vegetal. Coloque o preparado na forma.

7. Coloque no forno durante 10 minutos na parte mais baixa. Após finalizar o tempo, coza mais 12 minutos na parte central do forno. Verifique se está cozida a parte inferior da torta.

8. Polvilhe uma toalha com açúcar ou com coco. Quando a torta estiver cozida deixe arrefecer. Deverá ter muito cuidado em verter a torta, ainda morna, sobre a toalha. Depois é efetuar alguma pressão ao enrolar a torta. Aguarde algumas horas e esta pronta para ser servida. Bom apetite.

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 3 GEMAS
- 240G DE AÇÚCAR
- 50G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 100G DE COCO
- RASPA DE MEIO LIMÃO
- COCO OU AÇÚCAR PARA POLVILHAR