Receita de Fã Médio 40 Min. 8 Doses

TORTA DE COCO



INGREDIENTES

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

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.