

TORTA DE COCO



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 125 GR DE COCO RALADO
- 125 GR DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 COLHER SOPA DE FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras e reservar as gemas.

2. Bater as claras em castelo na CC com acessório batedor na vel 7, por 7 minutos é ir vendo se necessita de mais tempo tem que estar bem batidas, reservar.

4. Na CC colocar batedor adicionar gemas, açúcar e manteiga derretida morna vel 6,7 / 2 minuto.

5. Juntar farinha, fermento e coco vel 5 / 20 seg, adicionar um pouco de claras e 10 seg repetir até terminar claras ou optar por envolver as claras em castelo com espátula os primeiros 20 seg após...

6. Untar um tabuleiro rectangular e colocar folha de papel vegetal e untar também... dispor o preparado alisar e levar ao forno 20 minutos... Não deve cozer demais...

8. Desenformar ainda quente sob um pano polvilhado com açúcar e enrolar deixar arrefecer e depois transferir para um prato ou uma travessa de papel de compra foi o que fiz para estar diferente...
