

# TORTA DE COCO



## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 5 GEMAS
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 G DE COCO RALADO
- 80 G DE MARGARINA

## CONFEÇÃO

1. Acessório batedor  
\_\_\_\_\_
2. Na taça coloque os ovos, as gemas, o açúcar e a margarina.  
\_\_\_\_\_
3. Vel 5/ 40º C/ 4 min - Com tampa  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Junte o coco.  
\_\_\_\_\_
6. Vel 5/ 40º C/ 20 seg  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Forre um tabuleiro retangular com uma folha de papel vegetal não aderente.  
\_\_\_\_\_
9. Coloque a mistura e alise.  
\_\_\_\_\_
10. Leve ao forno a 180º C durante 20 minutos.  
\_\_\_\_\_
11. Polvilhe um pano com açúcar.  
\_\_\_\_\_
12. Desenforme para cima do pano ainda quente.  
\_\_\_\_\_
13. Retire o papel vegetal de imediato e com a ajuda do pano, enrole.  
\_\_\_\_\_
14. Mantenha assim até arrefecer.  
\_\_\_\_\_
15. Desenrole o pano cuidadosamente e apare as extremidades.  
\_\_\_\_\_
16. Sirva.  
\_\_\_\_\_