

TORTA DE COCO



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.

INGREDIENTES

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