



RECEITAS DA FIA

Torta de coco dos anjos

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-coco-dos-anjos

Essa torta de coco dos anjos, é super leve, macia e deliciosa. Confira a receita!

Torta de coco dos anjos

 30min

 4 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 claras batidas (sem ser em neve)
- 200g de coco ralado seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de água

RECHEIO

- 200ml vidro de leite de coco
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de açúcar refinado
- 1 envelope de gelatina incolor
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 xícara de coco fresco ralado
- Fitas de coco a gosto para decorar

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma tigela, misture o coco com as claras, o açúcar e a água.
2. Em uma forma de fundo falso unte com óleo e aperte essa mistura de coco na lateral e no fundo da forma.
3. Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 15 minutos ou até dourar.
4. Deixe esfriar antes de desenformar.

RECHEIO

1. Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem.
2. Coloque no liquidificador, o leite de coco, o leite, o açúcar, o coco ralado e bata bem.
3. Junte a gelatina já dissolvida e bata mais um pouco.
4. Despeje em uma vasilha e leve a geladeira para gelar até o ponto de mingau.
5. Assim que chegar nesta consistência despeje sobre a base fria.
6. Leve a geladeira e deixe por cerca de 4 horas ou até firmar bem.
7. Retire da forma, e decore com coco em fitas sobre a torta.

[Clique aqui](#) e confira mais receitas de bolos e tortas em nosso site

www.receitasdafia.com