www.saborintenso.com

TORTA DE COCO COM CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

4 ovos
140g de açúcar
100g de coco ralado
Raspa de 1 limão
25g de farinha de trigo sem fermento
50g de manteiga derretida
Um tabuleiro com 35x23 cm untado com manteiga, forrado com papel vegetal e novamente untado com manteiga

Para o creme:
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa bem cheia de farinha maizena
2 gemas de ovo
250 ml de leite
Sumo de 1 limão
Açúcar para polvilhar

Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2,50 € | Custo por pessoa: 0,41 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: http://www.saborintenso.com/f23/torta-coco-creme-limao-24803/

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o açúcar e bata até que fique um creme fofo.
Adicione o coco ralado, a raspa de limão, a manteiga e a farinha.
Bata até que tudo fique bem misturado.
2. Espalhe a massa no tabuleiro.
Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe cozer entre 10 a 13 minutos.
3. Entretanto, faça o creme.
Num tachinho, misture o açúcar, a farinha maizena, as gemas, o sumo de limão e o leite.
Leve ao lume e sem parar de mexer, deixe engrossar.
Quando começar a borbulhar, retire e deixe arrefecer.
4. Depois da torta cozida, retire-a.
Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar.
Com cuidado, enrole a torta.
Coloque a torta num prato e deixe arrefecer.
Sirva a torta cortada às fatias e com o molho por cima.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!

http://www.saborintenso.com/ebook - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas