

## **TORTA OLHO DE SOGRA**

**MASSA** – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 3 COLHERES DE SOPA DE CÔCO RALADO.

**PREPARO** – BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BEM CREMOSO. MISTURAR OS SECOS E AGREGAR À MASSA DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, CERCA DE 25 MINUTOS.

**RECHEIO DE AMEIXA** - 300 G. DE AMEIXA PRETA SEM CAROÇO, ½ XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR, ÁGUA O SUFICIENTE PARA COBRIR AS AMEIXAS, 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR LIMÃO, MAVALÉRIO.

**PREPARO** - LEVAR AO FOGO OS TRÊS PRIMEIROS INGREDIENTES. DEIXAR FERVER E REDUZIR ATÉ CRIAR UMA CALDA GROSSA. DEPOIS AMASSE COM UM GARFO E ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E O PÓ DE LIMÃO. DEIXE ESFRIAR E APLIQUE.

**RECHEIO CREME DE CÔCO** – 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 G. DE CÔCO RALADO, 100 ML DE LEITE , 2 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO.

**PREPARO** – LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO, MEXENDO ATÉ VIRAR UM CREME. DEIXE ESFRIAR E APLIQUE.

**COBERTURA** – 300 ML DE CHANTILLY GELADO, 50 G. DE LEITE CONDENSADO, 50 G. DE CREME DE LEITE, 50 G. DE CÔCO SECO RALADO.

**PREPARO** – BATER O CHANTILLY EM PONTO SUAVE E AINDA BATENDO, ACRESCENTE OS DEMAIS INGREDIENTES, BATA MAIS UM POUCO ATÉ FIRMAR.