

TORTA DE COCO E CHOCOLATE BRANCO COM CHANTININHO

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de óleo, 5 ovos, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

RECHEIO

Ingredientes: 400g de Doce de Coco Bianco, 1 xícara (chá) de chantilly batido.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e rechear a torta.

COBERTURA (CHANTININHO)

Ingredientes: 1 pacote de Chantilly em pó, 450ml de água gelada.

Modo de fazer: Bater os ingredientes na batedeira e decorar a torta.

