

TORTA DIA DAS MÃES – ABACAXI E COCO

Ingredientes para massa pão de ló: 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, 1 ½ xícara de açúcar refinado, 05 ovos, meia xícara de água, meia xícara de óleo

Modo de fazer: Bater as claras em neve com a metade do açúcar, reservar. Bater as gemas com o açúcar restante, o óleo e a água. Misturar um pouco das claras, acrescentar aos poucos a farinha, e o restante das claras. Assar em forma untada e forrada (só o fundo).

Ingredientes do recheio e modo de fazer: 01 pacote de Chantilly batido conforme a embalagem.

Ingredientes e modo de fazer do doce de abacaxi: 01 abacaxi cozido com 01 xícara de açúcar. (reservar a calda) para regar o bolo.

Ingredientes e modo de fazer do doce de coco: 01 lata de leite condensado, 01 caixa de creme de leite, 50grs de coco em flocos ou fita. 01 colher sopa de farinha. Levar todos os ingredientes ao fogo até engrossar. Deixar esfriar, misturar um pouco de chantilly e o doce de abacaxi.

Para decorar: 400grs de chocolate branco.

Inês Donato

(81) 9155-9059

(81) 3272-1945

