

TORTA PRESTÍGIO

INGREDIENTES: 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de leite de coco.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve, juntar metade do açúcar e reservar. Bater as gemas com a outra metade do açúcar até ficar esbranquiçado. Adicionar o óleo e o leite e bater mais um pouco. Peneirar a farinha e o chocolate misturando com o fuê e adicionar as claras em neve. Levar para assar em forma untada e forrada só no fundo.

RECHEIO (Beijinho):

INGREDIENTES: 400g de beijinho Alispec, 50g de coco ralado e hidratado com leite de coco, 1 xícara (chá) de chantilly batido. Coco ralado para decorar.

MODO DE FAZER: Misturar o beijinho com o coco ralado e adicionar o chantilly batido.

