

**TORTA GABRIELA COM RECHEIO DE COCO E SUSPIRO DE CANELA**

**Ingredientes (massa):** 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com 000fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

**Modo de fazer:** Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

**Ingredientes (recheio):** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 100g de coco ralado, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 3 gemas.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa.

**Calda para regar**

**Ingredientes:** 1 xícara (chá) de água, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 pedaço de canela em pau.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ferver.

**Suspiro de canela**

**Ingredientes:** ½ xícara (chá) de clara, ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 1 xícara (chá) de açúcar de confeitado, ½ colher (café) de cremor tártaro, 1 colher (sobremesa) de canela em pó.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo (banho-maria) as claras e o açúcar refinado até dissolver o açúcar. Bater na batedeira até ficar em ponto de merengue. Acrescentar o açúcar de confeitado e a canela. Bater bem. Fazer os suspiros com bico pitanga diretamente numa forma forrada com papel manteiga. Levar ao forno para assar por cerca de duas horas em forno fraco, com a porta entreaberta.

**Cobertura (Ganache)**

**Ingredientes:** 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite.