

TORTA GELADA DE CÔCO

Sugestão de Regina

1 vidro de leite de coco;
2 xícaras de açúcar;
2 xícaras de farinha de trigo;
4 ovos;
8 colheres de sopa de água;
1 pitada de sal;
2 colheres de chá de fermento;
1 coco ralado (existe em caixa , da Sococo); é só umedecer um poço, que fica igual ao outro.

Bater as claras em neve e adicionar as gemas, uma a uma. Colocar o açúcar e bater bem. Por último, a farinha de trigo, o fermento Royal e a pitada de sal. Fazer o pão-de-ló.

Creme:

1 lata de leite condensado, 2 medidas de leite de vaca (com a lata do condensado) , 1 colher e meia de sopa de maisena e 1 gema.

Misturar 1 vidro de leite de coco com 1 medida de leite comum (lata). Adoçar a gosto (mais ou menos 2 colheres de sopa e deixar de lado em uma tigela.

Assar o rocambole em tabuleiro grande. Depois de frio, cortar ao meio, em duas metades. Umedecer a parte de baixo com o leite de coco e pôr a metade do creme como recheio, colocando um pouco de coco ralado por cima. Ponha a outra metade em cima (molhada). Cubra com o resto do creme. Por último, o resto do coco ralado. Gelar coberto com alumínio para não pegar cheiro.

Ao servir, pode-se fazer uma decoração natalina, com cerejas ou um pequeno arranjo (pequeno enfeite de árvore de natal).