



Torta de Limão e Côco

Ingredientes (rendimento: 8 pedaços)

Para a massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 100 gr de manteiga em pedaços
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de água gelada, se necessário

Para o recheio:

- ½ xícara (chá) de leite de côco
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de raspas de limão



Modo de Preparo:

- 1- Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2- Coloque a farinha e o açúcar de confeiteiro em um recipiente. Acrescente a manteiga em pedaços e misture, até que chegue à aparência de farinha de rosca. Adicione a água e sove levemente, até formar uma massa.
OBS: Só coloque a água se a massa estiver muito dura e não tiver dado o ponto. Dependendo do dia e da qualidade da farinha, uma quantidade menor ou maior de líquido pode ser necessária.
- 3- Abra a massa em superfície levemente enfarinhada e forre uma assadeira canelada de fundo falso de 24cm de diâmetro. Fure a massa com um garfo.
- 4- Asse por 15 minutos, até dourar. Retire-a do forno e diminua a temperatura para 160°C.
- 5- Misture o leite de côco, os ovos, o leite condensado, o suco e as raspas de limão até ficar bem homogêneo.
- 6- Despeje o recheio sobre a base pré-assada da torta e asse por mais 20 minutos. Deixe esfriar e coloque para gelar por algumas horas antes de servir. Decore com raspas de limão.