

# Torta de abóbora com Coco

Rendimento: 1 torta



## Ingredientes

### Massa:

- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 gema
- raspas de 1 limão

### Recheio:

- 2 ½ xícaras (chá) de abóboras cozidas e passadas no processador
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 100 g de coco fresco ralado
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó

## Modo de Preparo

Iniciar preparando a massa. Misturar bem todos os ingredientes até obter uma massa lisa e que solte das mãos. Levar à geladeira por cerca de 30 minutos para descansar. Passando este tempo, estender a massa numa assadeira redonda com fundo removível (25cm de diâmetro) e levar ao forno médio (180°C) para pré assar por cerca de 15 minutos. Enquanto isso, preparar o recheio, misturando numa tigela funda todos os ingredientes. Retirar a massa parcialmente assada do forno, espalhar o recheio e voltar ao forno para terminar de assar por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retirar do forno, esperar esfriar e desenformar sobre um prato plano.

Tempo de Preparo: 2 horas.