

Torta de nozes e castanha de caju

Tempo de preparo
 90 minutos

Rendimento
 6 unidades

Sobre a Receita

A Torta de Nozes e Castanha de Caju é uma sobremesa sofisticada e deliciosa, que combina a crocância das nozes e castanhas com a suavidade do creme de confeitiro...

Ingredientes

Massa

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,3Kg
2. Margarina - 0,2Kg
3. Açúcar - 0,1Kg

Modo de Preparo

Massa

- 1 Disponha a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria na mesa e abra um círculo.
- 2 Abra a massa com espessura aproximada de 3mm e corte discos com 18cm de diâmetro, forre formas de torta com 16cm de diâmetro. Reserve.
- 3 Aos poucos incorpore a farinha, até formar uma farofa grossa. Aperte para formar uma massa homogênea, não sove. Cubra e deixe descansar, em refrigerador, por aproximadamente 15 minutos.
- 4 Abra a massa com espessura aproximada de 3mm e corte discos com 18cm de diâmetro, forre formas de torta com 16cm de diâmetro. Reserve.
- 5 Reserve a massa restante para as tiras de decoração.

Recheio

- 1 Misture na panela, o leite e as nozes, até abrir fervura.

Montagem

- 1 Resfrie e polvilhe açúcar para decorar.