

### TORTA DE PÁSCOA

**Ingredientes (massa):** 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 200g de margarina, 6 ovos, ½ xícara (chá) de leite.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar a farinha, o leite e por último, as claras em neve. Colocar a massa em duas formas de 22cm e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 25 minutos (até dourar).

#### **Recheio**

**Ingredientes:** 400g de doce de leite, ½ xícara (chá) de crocante de castanha, 100ml de creme de leite.

**Modo de fazer:** Misturar o doce de leite com o creme de leite e o crocante de castanha e rechear a torta.

#### **Crocante de castanha**

**Ingredientes:** 1 xícara (chá) de xerém de castanha, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Colocar o xerém e o açúcar na panela e mexer até caramelar. Colocar a manteiga e misturar. Retirar do fogo, espalhar numa assadeira e esperar esfriar.

### OVO CROCANTE

**Ingredientes:** 400g de chocolate meio amargo, ½ xícara (chá) de crocante de castanha.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate, acrescentar o crocante de castanha e colocar nas formas próprias para ovo. Levar à geladeira até ficar opaco. Retirar da geladeira e embalar.