

TORTA CROCANTE DE NOZES E GANACHE

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara de leite, ½ xícara (chá) de óleo 1 colher (chá) de fermento em pó.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar até ficar esbranquiçado. Acrescentar o óleo e bater mais um pouco. Misturar a farinha de trigo e o fermento alternando com o leite. Por último, adicionar as claras em neve. Levar para assar em 02 (duas) formas de 22cm, untadas e forradas só o fundo.

Ingredientes (recheio): 400g de doce de leite, 1 xícara (chá) de crocante de nozes e ½ xícara (chá) de ganache.

Modo de fazer: Misturar o doce de leite, com ganache, o crocante de nozes e rechear a torta.

CROCANTE DE NOZES

Ingredientes: 150g de nozes, ½ xícara (chá) de açúcar.

Modo de fazer: Levar ao fogo o açúcar até caramelizar. Em seguida, acrescentar as nozes. Retirar do fogo e espalhar numa forma para esfriar. Triturar e misturar no recheio.

COBERTURA (GANACHE):

Ingredientes: 400g de chocolate meio amargo ou ao leite Cicao, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite. Usar uma parte no recheio e o restante para cobrir a torta. Enfeitar a torta com nozes inteiras.