

## TORTA DE NOZES

**Ingredientes (massa):** 2 xícaras de farinha, 1 ½ xícara de açúcar refinado, 1 colher de sopa de fermento em pó, 5 ovos, 50gr de nozes trituradas, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

**Modo de preparo:** Bater as claras em neve, acrescentar 2 colheres de açúcar, bater um pouco mais. Em seguida bata as gemas com o açúcar até obter uma cor clarinha, acrescentar o óleo e bater um pouco mais. Com a batedeira desligada, acrescente as nozes a farinha e o fermento intercalando com a água e vá misturando. Acrescente as claras em neve.

Assar em 2 formas de 20cm com fundo forrado com papel manteiga até ficar dourado.

**Recheio:** 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 100grs de nozes, 1 colher de manteiga.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a manteiga, mexendo até engrossar. Acrescentar as nozes mexendo até ficar cremoso. Deixe esfriar coberto com filme plástico.

**Calda:** ¼ xícara de leite condensado, ½ xícara de água.

**Modo de fazer:** Misturar tudo.

**Cobertura:** 1 pote de manteiga sem sal, ¼ xícara de suco de limão, açúcar glaçucar o suficiente para dar o ponto.

**Modo de fazer:** Bata todos os ingredientes até ficar cremoso.