

MINI TORTINHAS NO ACETATO

Ingredientes (massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 120g de margarina, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de leite.

Modo de preparo: Bater a margarina com o açúcar, acrescentar os ovos um a um, batendo bem. Misturar a farinha com fermento, alternando com o leite. Levar para assar em forma untada e enfarinhada por cerca de 25 minutos (forma de 20/30cm).

Recheio (Brigadeiro de Doce de Leite)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 200g de doce de leite, 1/colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso e começar a soltar da panela.

Calda

Ingredientes: ¼ xícara (chá) de leite condensado, ½ xícara (chá) de água.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e regar o bolo.

Utensílios para montagem das mini tortinhas: cortadores nos tamanhos desejados, acetato cortado na largura dos cortadores.

