

TORTA DE DOCE DE LEITE CROCANTE

INGREDIENTES (MASSA): 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de água.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo, a farinha de trigo misturada com o fermento e a água. Adicionar as claras em neve e levar para assar em 2 formas de 20cm.

INGREDIENTES (RECHEIO): 400g de doce de leite, crocante de castanha de caju..

CROCANTE DE CASTANHA

INGREDIENTES: 200g de xerém de castanha, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Misturar a castanha e o açúcar e levar ao fogo até caramelar. Acrescentar a manteiga e retirar do fogo. Espalhar numa forma deixar esfriar.

