

## **TORTA PRESTÍGIO JUNINA**

**MASSA** – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 4 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU.

**PREPARO** – BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR BEM CREMOSO E DEPOIS JUNTAR A FARINHA COM O CHOCOLATE , MISTURANDO DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, 180°, POR CERCA DE 25 MINUTOS.

### **RECHEIO PRESTÍGIO JUNINO**

1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 ML DE LEITE DE CÔCO, 1 CÔCO FRESCO RALADO, 1 LATA DE MILHO VERDE ESCORRIDO , LAVADO E TRITURADO, 1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO.

**PREPARO** - LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO MEXENDO ATÉ VIRAR UM CREME. DEIXAR ESFRIAR E APLICAR.

### **COBERTURA**

400 ML DE CHANTILLY GELADO, 1 COLHER DE SOPA DE CACAU EM PÓ.

**PREPARO** – BATER EM BATEDEIRA ATÉ MONTAR.

## **BOMBOM DE PAÇOCA**

**PARA AS CASQUINHAS** - 400 G. DE COBERTURA FRACIONADA AO LEITE.

**PARA O RECHEIO** – 300 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 200 G. DE CREME DE LEITE, 10 UNIDADES DE PAÇOCA ESFARELADAS, 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE.

**PREPARO** – DERRETER A COBERTURA E JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES. MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO.