

TORTA DE FRUTAS SECAS

MASSA – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.

PREPARO – BATER OS OVOS INTEIROS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR CREMOSO. JUNTAR A FARINHA DE TRIGO OAS POUCOS. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, À 180°, CERCA DE 25 MINUTOS.

BRIGADEIRO GOURMET DE NOZES - 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 100 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 50 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO, 150 G. DE NOZES TRITURADAS.

PREPARO – LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO MEXENDO ATÉ FICAR CREMOSO. DEIXE ESFRIAR E APLIQUE.

TRUFADO DE DAMASCO – 150 G. DE DAMASCO PICADO, 100 ML DE SUCO DE LARANJA, 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR, 300 G. DE CHOCOLATE BRANCO, 150 G. DE CREME DE LEITE.

PREPARO – LEVE AO FOGO O DAMASCO COM O SUCO DE LARANJA E O AÇÚCAR. DEIXE COZINHAR E REDUZIR. TRITURE E RESERVE.

DERRETA O CHOCOLATE E JUNTE O CREME DE LEITE E O DOCE DE DAMASCO. MISTURE BEM E RESERVE ATÉ OBTER PONTO DE TRUFA PARA RECHEIO.

COBERTURA – 300 ML DE CHANTILLY BATIDO EM PONTO FIRME.

CUSTO APROX. – 23.70

PREÇO SUGERIDO - 48.00