

TORTA BEM CASADO

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e a água, acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 22cm).

Ingredientes (Recheio de Brigadeiro branco): 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer até ficar cremoso.

Ingredientes (Recheio de Brigadeiro de chocolate): 1 lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e mexer até ficar cremoso

Ingredientes (Cobertura): 1 lata de leite condensado, 1/2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga, 100g de chocolate branco.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo, a manteiga e mexer até soltar do fundo da panela, Acrescentar o chocolate branco e mexer até derreter.