

TORTA OVO DE PASCOA “PURATOS”

INGREDIENTES (MASSA): 05 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 02 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara de água.

MODO DE FAZER: 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).

RECHEIO 1 (BRIGADEIRO): 1 pote de doce de leite, 1½ xícara (chá) de chocolate em pó, 200g de chocolate meio amargo “Puratos”.

MODO DE FAZER: Bater o doce de leite com o chocolate em pó. Adicionar o chocolate derretido.

RECHEIO 2 (BRIGADEIRO BRANCO): 1 lata de leite condensado, 1½ caixa de leite, 100g de chocolate branco “Puratos”.

MODO DE FAZER: Misturar o leite condensado com o creme de leite e o chocolate branco. Cozinhar até ficar cremoso .

CROCANTE DE COCO

INGREDIENTES: 100g de coco ralado seco, 1½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de manteiga.

MODO DE FAZER: Misturar o coco e o açúcar e levar ao fogo até dourar. Adicionar 1 colher (chá) de manteiga.

GANACHE: 400g de chocolate meio amargo, 200g de creme de leite.

CALDA: 1¼ xícara de leite condensado, 1½ xícara de água.

DECORAÇÃO: 300g de chocolate meio amargo.