



10/05/2016

Torta Trufada crocante

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) leite
- *125g de manteiga
- * 1 xícara (chá) de açúcar
- 50g de chocomais meio amargo derrido (JAZAM)
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- * 1 colher (sopa) fermento químico
- * 1 colher (sopa) essência de baunilha
- * 1 colher (sopa) de emulsificante

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes e bata por 4 minutos, assar em forma untada e polvilhada em forno pre aquecido por 25 minutos em forno 180° graus.

Recheio Trufado Crocante.

Ingredientes:

- 400 g de chocomais branco (JAZAM)
 - 200g leite condensado
 - 100g de creme de leite
 - 80g de tubitos (JAZAM)
 - * 100g de crocante (JAZAM)
- Coloretos (jazam) pra decoração

Modo de preparo: Derreta o chocomais e coloca o creme de leite, o leite condensado, e os tubitos. E reserve. Corte a massa em três partes e coloque, massa, recheio e crocante, vá intercalando e finalize com a massa. Montagem e decoração em aula.

Facebook: Edione Lima (edioneflima@yahoo.com.br)