

# A MELHOR TORTA AMERICANA DE NOZ-PECÃ

## INGREDIENTES

### MASSA (CROSTA QUE FICA EMBAIXO):

Massa (crosta que fica embaixo): 1 e 1/2 copo de farinha de trigo branca

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 copo de manteiga fria

4 colheres (sopa) de água fria

### RECHEIO:

Recheio: 1 copo açúcar mascavo

1/4 copo de açúcar branco

1/2 copo manteiga

2 ovos

1 colher (sopa) de farinha

1 colher (sopa) de leite

1 colher (chá) de extrato de baunilha

1 copo de noz-pecan

## MODO DE PREPARO

### MASSA (CROSTA QUE FICA EMBAIXO):

Massa (crosta que fica embaixo): Misture numa vasilha os ingredientes secos (farinha, sal e açúcar).

Corte a manteiga em pedaços pequenos e misture ligeiramente com os ingredientes secos, até ficar com uma textura de farofa (sem misturar muito, para não derreter totalmente a manteiga).

Vá acrescentando as colheres de água fria e siga misturando até formar uma bola única.

Coloque em um plástico filme e deixe gelar enquanto prepara o recheio.

### RECHEIO:

Recheio: Preeaqueça o forno a 205º C.

Em uma vasilha, bata os ovos até espumarem e acrescente a manteiga derretida neles.

Junte à mistura o açúcar (mascavo e normal) e a farinha e misture.

Junte à mistura o leite, a baunilha e as nozes-pecãs.

## MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa (crosta) com um rolo (deixe 1 cm maior que a forma que irá assar) e coloque na forma que irá assar.

Despeje o recheio e coloque para assar no forno que já está preaquecido a 205º C por 10 minutos, então, reduza a temperatura para 180º C e deixe por mais 30 a 40 minutos (até ficar pronto) (o tempo varia um pouco conforme o forno).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19410-a-melhor-torta-americana-de-noz-peca.html>