TORTA DAMY

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

5 ovos

2 colheres (sopa) carregadas de margarina

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento químico

1 litro de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

12 bombons sonho de valsa pacote médio

12 unidades de bis branco

150 g de barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Use as mãos, para misturar a farinha, os ovos, o açúcar, a margarina e o fermento quando não estiver mais grudando nas mãos é o ponto certo.

Forre o fundo e as bordas de uma assadeira de 26 cm com fundo removível, deixe uma borda de 4 cm de altura, não é necessário untar.

Leve ao forno com 200º C por aproximadamente meia hora, a textura que procuramos é a de um biscoito.

RECHEIO:

Recheio:Misture o leite, leite condensado, amido de milho e 3 gemas de ovo, depois coloque em fogo médio e fique mexendo até ter consistência de mingau.

Pique os sonhos de valsa e os bis brancos bem pequenininhos.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou microondas, em seguida misture com o creme de leite até ficar um líquido bem homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Derrame 1/3 do recheio sobre a massa, cubra a primeira camada com metade do sonho de valsa

picado.

Derrame mais 1/3 do recheio e cubra com o bis branco picado, por cima do bis branco coloque a cobertura e cubra a torta com o resto do sonho de valsa.

Leve na geladeira, a torta fica mais gostosa quando gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22667-torta-damy.html