

TORTA DE OURO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa fermento em pó
5 colheres de leite

CREME DE BOMBA:

Creme de bomba: 1 litro de leite
1 gema de ovo
1 lata de leite condensado
3 colheres de maizena dissolvida em água

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

Mousse de chocolate branco: 180 g de chocolate branco
1 lata de leite condensado
1 envelope de gelatina sem sabor
500 ml de leite integral
15 bombons ouro branco picados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes em uma bacia, amasse até ficar homogêneo.
Unte a forma.
Modele a massa em uma forma de aro removível e leve para assar.

CREME DE BOMBA:

Creme de bomba: Misture todos os ingredientes em uma panela aquecida.
Mexe até ganhar consistência firme.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

Mousse de chocolate branco:Derreta o chocolate em banho-maria.

Prepare a gelatina sem sabor.

Bata todos ingredientes no liquidificador, até o chocolate derretido.

Leve a geladeira por alguns minutos.

PREPARO TORTA DE OURO BRANCO:

Preparo torta de ouro branco:Após a massa pronta coloque o creme de bomba e os bombons, logo após coloque a mousse de chocolate por cima.

Dica: deixe posar na geladeira, sirva gelada.

Creme de bomba e a mousse devem estar bem firmes antes de preparar a torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28499-torta-de-ouro-branco.html>