TORTA OURO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos claras em neve

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de leite fervente

1/2 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:250 ml de leite

1/2 caixa de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho

10 bombons ouro branco

COBERTURA:

Cobertura:200 g de leite em pó

250 g de glaçúcar

1/2 lata de leite condensado (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve. Coloque na batedeira o açúcar, os ovos e bata até que se misturem. Coloque a farinha e comece a bater novamente.

Vá despejando o leite fervente aos poucos.

Coloque o fermento em pó, bata mais um pouco.

Desligue a batedeira e misture com cuidado as claras em neve.

Unte uma forma redonda pequena com manteiga e forre com papel manteiga.

Despeje a massa na forma e coloque para assar em forno a 180ºC por 35 a 45 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado e o amido de milho, misture bem.

Coloque no fogo e vá mexendo até virar um creme, deixe esfriar.

Corte 8 bombons em pedaços menores e misture ao creme.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma vasilha, misture o leite em pó, o açúcar e o leite condensado. Amasse bem até virar uma massa. Depois só abra com o rolo e já está pronto para cobrir a torta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31715-torta-ouro-branco.html