

TORTA SMACH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara e meia de (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar

100g de margarina

RECHEIO DE CARAMELO:

Recheio de Caramelo: 2 latas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de açúcar

50g de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1 tablete de chocolate ao leite

1 tablete de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, bata 100g da manteiga amolecida com o açúcar até obter uma consistência leve e fofa.

Adicione a farinha e misture bem com os dedos.

Espalhe e aperte sobre o fundo (não as laterais) de uma fôrma de aro removível de 25 cm de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno pré aquecido a 180 graus, durante 23 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

CARAMELO:

Caramelo: Em uma panela misture 50g de manteiga e o açúcar.

No fogo brando, mexa com auxílio de uma colher de pau sem parar até caramelizar. Após de caramelizado junte o leite condensado, e continue mexendo até engrossar e se soltar do fundo da panela. Distribua sobre a massa reservada.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro ondas, após, misture o creme de leite e distribua por

cima da camada de caramelo. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32656-torta-smach.html>