

TORTA FLUTUANTE

INGREDIENTES

5 ovos

250 g de açúcar

3 copos de leite

1 lata de leite condensado

75 0ml leite

2 colheres de maisena

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas, deixando 2 gemas em um recipiente e 3 em outro. Reserve as gemas.

Bata as 5 claras em neve, tipo suspiro, acrescente 5 colheres de açúcar. Coloque em um refratário sem untar e leve ao forno para assar. Aproximadamente 15 min em fono quente. Reserve.

Em uma panela coloque 1 copo de açúcar para caramelar. Misture as 3 gemas em 1 copo(mesma medida usada no açúcar) de leite. Quando o açúcar estiver em ponto de caramelo coloque o a mistura do leite com as gemas, já dissolvidas e deixe no fogo baixo ate desmanchar os torrões.

Neste momento o suspiro já deve estar assado. Fura-se o suspiro com um garfo (ele vai secar) e regue com a calda de caramelo. Reserve.

Misture o leite condensado, as 2 gemas, a maisena, os 2 copos leite (mesma medida do copo utilizado anteriormente) e 1 pitada de sal, em uma panela e leve ao fogo brando ate engrossar. Deixe esfriar um pouco e despeje nos cantos do refratário com o suspiro. Para que esta mistura fique por baixo do suspiro.

Leve para gelar aproximadamente 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32897-torta-flutuante.html>