

TORTA DO CÉU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de nata (caso queira acrescentar 2 colheres de açúcar ao bater)

2 claras batidas (bater a mão)

MODO DE PREPARO

Bater à mão a manteiga e o açúcar até virar creme.

Após acrescentar a gema e continue batendo.

Acrescente o ovo, sempre batendo, por último acrescentar aos poucos a farinha e o fermento.

Separe a massa em duas partes, coloque em formas de fundo removível untadas.

Acrescente com delicadeza, por cima, uma parte das claras batidas até que todo disco esteja coberto.

Faça isso nos dois discos, asse por 20 minutos a 180°C, deixe esfriar totalmente para desenformar.

Coloque o disco em um prato, recheie com nata, cubra com outro disco.

Leve para gelar por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35927-torta-do-ceu.html>