

TORTA DE NOZ ÚMIDA COM COBERTURA DE DOCE DE OVOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 ovos

180 g de açúcar

1 colher de chá de fermento em pó

160 g de nozes moídas

Metades de nozes a gosto

DOCE DE OVOS:

Doce de ovos: 200 g de açúcar

200 ml de água

8 gemas

1 pedaço de casca de limão

MODO DE PREPARO

DOCE DE OVOS:

Doce de ovos: Leve ao fogo a água com o açúcar e a casca de limão.

Mexa até que o açúcar se dissolva e deixe fazer uma calda.

Após isto, deixe esfriar um pouco.

À parte bata as gemas com um garfo e adicione-as à calda, pouco a pouco e envolvendo sempre com uma vara de arames. Leve novamente ao fogo, mexendo sempre até engrossar um pouco, desligue o fogo e utilize para cobrir a torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37000-torta-de-noz-umida-com-cobertura-de-doce-de-ovos.html>