

TORTA FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 claras em neve

1 gema batida

200 g manteiga sem sal

4 colheres sopa de chocolate em pó

4 colheres sopa de açúcar

1 colher sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 700 ml de leite

4 colheres de amido de milho

2 gemas peneiradas

1 e 1/2 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras em neve

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de glucose de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes em uma tigela e mexa até formar uma pasta lisa e uniforme.

Unte uma travessa de vidro e coloque a massa, leve ao micro-ondas em potência alta por 4 minutos. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até soltar por completo do fundo, o resultado será um creme. Coloque sobre a massa e deixe esfriar para obter consistência.

COBERTURA:

Cobertura: Misture a glucose de milho com o açúcar e leve ao micro-ondas por 2 minutos mas fique de olho para

que não derrame.

Junte aos poucos ainda bem quente a glucose com as claras batidas em neve sem parar de bater.

Cubra o recheio com esse marshmallow e decore com raspas de chocolate e cerejas pingando sua calda sobre a cobertura para que fique seu gostinho por ela toda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39805-torta-floresta-negra.html>