TORTA FRANGIPANE

INGREDIENTES

300 g de massa folhada pronta (1 pacote)

2 ovos inteiros

200 g de açúcar (1 xícara)

200 g de farinha de castanha

200 g de creme de leite

200 g de geleia de sua preferência

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Acomode a massa em uma forma redonda de fundo removível. Cubra o fundo e as laterais.

Fure com um garfo.

Asse no forno a 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até a massa crescer.

Retire do forno , cubra com a geleia e reserve.

Mantenha o forno ligado.

FRANGIPANE:

Frangipane:Bata os ovos e o açúcar até obter um creme claro.

Separadamente bata o creme de leite e a farinha de catanha.

Você mesmo pode fazer a farinha de castanha, basta bater em um liquidificador ou processador a castanha de sua preferência até obter uma farinha grossa.

Misture com uma colher os dois cremes.

Cubra a torta com o creme.

Asse por 30 min.

Após esfriar, desenforme e decore com frutas frescas.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41299-torta-frangipane.html