TORTA DOIS AMORES – ÁUREA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:8 ovos

1 xícara e meia de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 colher de emulsificante para sorvete

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO:

Recheio de Brigadeiro Branco:1 kg de Mistura Láctea Condensada Áurea

500g de creme de leite

50g de amido de milho

RECHEIO DE BRIGADEIRO PRETO:

Recheio de Brigadeiro Preto:500g de Brigadeiro Áurea

200g de creme de leite

PARA REGAR:

Para regar:1 pacotinho de Frutau Guaraná

1 litro de água

Dilua o Frutau Guaraná

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até ficar um creme liso e volumoso, disponha numa assadeira forrada com papel manteiga e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC.

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO:

Recheio de Brigadeiro Branco:Coloque tudo na panela e cozinhe até ficar cremoso, deixe esfriar para colocar na torta.

RECHEIO DE BRIGADEIRO PRETO:

Recheio de Brigadeiro Preto:Coloque o brigadeiro num refratário de vidro junto com o creme de leite e leve ao micro-ondas por cerca de 1 minuto e mexa até que fique cremoso e homogêneo.

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem:Corte o pão-de-ló em três partes iguais, coloque uma metade em uma bandeja regue com o suco somente para umedecer o bolo e disponha o recheio de brigadeiro branco, tampe com a outra camada de bolo, regue novamente e distribua o recheio de Brigadeiro Áurea, tampe com a última metade do bolo e cubra com o restante do brigadeiro branco decore com raspas de chocolate e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41964-torta-dois-amores-aurea.html