

TORTA DE CASTANHA SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícara farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de castanhas-do-pará trituradas
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de leite
gotinhas de essência de baunilha
3 ovos
2 colheres de chá de fermento químico

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado
1/2 colher de chá de margarina
2 colheres de sopa de castanhas-do-pará bem cheias
Dica (opcional): reserve 4 castanhas para decoração

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa em um liquidificador, menos o fermento e as castanhas. Por último acrescente o fermento químico e as castanhas trituradas e mexa bem rápido. Unte uma assadeira (de preferência redonda) com margarina e farinha de trigo. Despeje a massa na assadeira e leve ao forno alto pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Leve todos os ingredientes da cobertura ao fogo. Aqueça até ferver. Apague o fogo e despeje na torta já assada e ainda quente. Espere esfriar e bom apetite!