

# TORTA DE CASTANHA SIMPLES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42021-torta-de-castanha-simples.html>