

TORTA DE CASTANHA SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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