# 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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