

TORTA DE QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

FIOS DE OURO:

Fios de Ouro: 750 g de açúcar

250 ml de água

150 g de glucose de milho (clara)

MODO DE PREPARO

FIOS DE OURO:

Fios de ouro: Em uma panela coloque o açúcar, a água e o glucose de milho (clara). Leve ao fogo médio, sem mexer, e deixe ferver até ficar com cor de mel. Com o auxílio de um garfo, encoste-o no caramelo e puxe várias vezes. O caramelo vai formando fios. Deixe esfriar e decore a torta.

Utilize Mel fazendo círculos em volta do prato para servir, jogue uma pequena camada ao centro com uma colher de sopa e deixe escorrer. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42709-torta-de-queijo-parmesao.html>