

TORTA BRIGADEIRO CROCANTE - ÁUREA

INGREDIENTES

MASSA BRANCA:

Massa Branca:3 ovos
1 xícara de açúcar
120ml de água
1 ½ xícara de farinha de trigo
½ colher (sopa) de fermento em pó

MASSA PRETA:

Massa Preta:2 ovos
½ xícara de açúcar
60 ml de água
1/4 xícara de farinha de trigo
3 colheres de chocolate em pó
½ colher (chá) de fermento em pó

CROCANTE DE AMENDOIM:

Crocante de amendoim:1 xícara de açúcar
100ml de água
20ml de vinagre
2 xícaras de amendoim

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:800 g de Mistura Láctea Condensada Áurea
3 colheres de sopa bem cheia de chocolate em pó 50%
3 colheres de margarina
400ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA BRANCA:

Massa Branca:Na batedeira, coloque as gemas com a água e bata até a espuma subir até as bordas. Junte o açúcar

e bata mais alguns minutos. Retire da batedeira e junte a farinha aos poucos, misturando delicadamente. Junte o fermento em pó e as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima e leve para assar em forno pré-aquecido 180ºC em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

MASSA PRETA:

Massa Preta:Na batedeira, coloque as gemas com a água e bata até a espuma subir até as bordas. Junte o açúcar e bata mais alguns minutos. Retire da batedeira e junte a farinha e o chocolate em pó aos poucos, misturando delicadamente. Junte o fermento em pó e as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima e leve para assar em forno pré-aquecido 180ºC em forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

CROCANTE DE AMENDOIM:

Crocante de Amendoim:Misture o açúcar a água e o vinagre, leve ao fogo e deixe ferver sem mexer até a calda atingir cor de caramelo, desligue o fogo acrescente o amendoim e coloque em recipiente untado com margarina. Espere esfriar e quebre o crocante.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Levar ao fogo a Mistura Láctea Condensada Áurea, o chocolate e a margarina, mexa até a massa soltar do fundo da panela, acrescente o creme de leite misture e desligue o fogo, deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Massa Branca, brigadeiro, crocante, massa preta, brigadeiro, crocante, massa branca, cobertura de brigadeiro e pedaços de crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43348-torta-brigadeiro-crocante-aurea.html>