

# 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

¼ 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 180°C 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 180°C 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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