

TORTA DE NOZES DA MINHA AVÓ

INGREDIENTES

6 ovos separados

250 g de nozes moídas com pedaços

10 a 15 nozes inteiras (unidades) - para enfeitar

150 g de açúcar peneirado

6 colheres de sopa rasas de farinha de rosca fina

Geleia de damasco - de preferência light (sem açúcar)

Suco de limão peneirado - para a calda

Açúcar de confeiteiro quanto necessário - para a calda

cerejas (fruta ou em calda)

fios de ovos

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve muito firmes.

Em seguida junte as gemas e continue batendo muito.

Junte o açúcar peneirado, a mistura vai ser de uma gemada muito firme.

Pare de bater na batedeira.

Misture com uma colher, junte as nozes moídas e a farinha de rosca. Está pronto quando estiver tudo bem incorporado.

Unte uma forma com manteira e farinha de rosca, coloque a massa e leve para assar. A temperatura é de forno médio, por aproximadamente uns 30 minutos - ela não forma crosta nem fica morena. É um pão-de-ló. Espere esfriar.

Nesse ponto você tem duas opções, fazer a montagem imediatamente, ou, congelar.

Se optar em congelar o sabor da torta se aprimora e ela fica muito mais gostosa.

Para descongelar deve ser em temperatura ambiente.

Para montar a torta, reparta a massa no meio com auxílio de um barbante. Recheie uma metade com a geleia de damasco e cubra com a outra metade da massa. Por fim, misture o limão e o açúcar de confeiteiro (ou bem peneirado) até que vire uma calda o suficiente para cobrir a torta e decorar. Cubra com as nozes inteiras, cerejas e se quiser fios de ovos.

Essa receita está na minha família há umas 6 décadas e nunca falta em nossos natais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45056-torta-de-nozes-da-minha-avo.html>