TORTA REGINA SIMPLIFICADA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:4 ovos

4 colheres (sopa)de açúcar

6 colheres (sopa)de farinha de trigo

CAROLINAS:

Carolinas:1 xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1/2 xícara (chá) de manteiga(90g)

1 e 1/4 de xícara(chá) de farinha de trigo (cerca de 140g)

3 a 4 ovos

1 gema para pincelar

CREME:

Creme:3 colheres(sopa) de amido de milho

2 e 1/2 xícaras(chá) de leite

3 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

1 caixinha(200g) de creme de leite

5 gotas de essencia de baunilha

DECORAÇÃO:

Decoração:200g de açúcar cristal para caramelo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ovos com o açúcar até obter um creme volumoso e esbranquiçado.

Agregue a farinha de trigo com um fouet delicadamente.

Despeje em forma untada(23 cm de diametro)e forrada com papel-manteiga também untado e leve ao forno

moderado preaquecido(180°c)por 20 a 25 minutos.

Desenforme morno e deixe esfriar.

CAROLINAS:

Carolinas:Leve a água com sal, o açúcar e a manteiga ao fogo médio até ferver.

Acrescente a farinha de uma só vez, misturando rapidamente para não formar grumos, continue mexendo até a massa se desprender da panela.

Tansfira a mistura ainda quente para uma tigela e acrescente os ovos um a um, batendo continuamente até obter uma massa lisa e homogênea.

Se preferir, bata na batedeira: disponha a massa na tigela e, com a batedeira ligada, adicione os ovos um a um.

Disponha a massa em um saco de confeitar com bico perle e modele bolas com cerca de 2,5 cm sobre uma forma untada com manteiga.

Asse em forno médio preaquecido (200°C) até ficarem douradas, firmes e secas.

CREME:

Creme:Dilua o amido no leite,junte as gemas e o leite condensado e leve ao fogo médio,mexendo sempre,até engrossar.Retire do fogo e agregue a baunilha e o creme de leite. Cubra com filme plástico rente ao creme para nao forma película e espere esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Abra as carolinas ao meio sem separa e rechei com creme-reserve a amior parte para o recheio e a cobertura do pao-de-ló.

Divida o pao de ló em duas camadas.Disponha uma camada num prato reto, espalhe3/4 do creme e cubra com a outra camada .Espalhe o creme restante no topo da torda e distribua as carolinas recheadas.Reserve na geledeira por 3 a 4 horas

DECORAÇÃO:

Decoração:Leve o açúcar ao fogo baixo,mexendo de vez em quando para não queimar, deixe formar um caramelo médio.

Retire do fogo e mergulhe a panela em uma panela maior com água morna (para o caramelo não endurecer, nem queimar).

Mergulhe 2 garfos com os dentes virados para lados opostos na calda e, num movimento de vaivém, trace fios sobre a torta.

Depois de algumas horas os fios de caramelo podem derreter. Por isso, faça a decoração momentos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48448-torta-regina-simplificada.html