

TORTA DE AMENDOIM DA RENÊ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

1 copo de amendoim torrado e moido fino

5 colheres de farinha de rosca

1 colher resa de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 copo de amendoim torrado e moido fino

1 xícara de manteiga sem sal (não use margarina)

1/2 xícara de café forte e gelado (para amorenar o creme)

2 xícaras de açúcar 2 gemas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Faça duas massas para o bolo não ficar muito baixo.

Bata as claras em neve firme.

Coloque as gemas uma a uma batendo sempre.

Junte o açúcar, a farinha de rosca, o amendoim e o fermento.

Bata até misturar tudo.

Despeje em uma forma forrada com papel manteiga untada com manteiga e não deixe assar demais. (a forma pode ser redonda ou retangular de tamanho médio).

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:Bata até esbranquecer a manteiga, o açúcar, o amendoim e as gemas.

Coloque o café e bata novavente.

Recheie e cubra a torta com este creme. Decore com amendoins inteiros.

Sirva gelada.