TORTA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de polvilho doce

1 colher de sopa de fermento em pó

1/4 colher (chá) de sal

3 ovos

1 xícara de açúcar

6 colheres (sopa) de leite quente

1 colher (chá) de raspa de limão

MODO DE PREPARO

Peneire juntos a farinha, o polvilho, o fermento e o sal.

Bata as claras em neve.

Junte as gemas e o açúcar aos poucos, batendo bem, depois de cada adição.

Acrescente os ingredientes secos, o leite e o limão ralado, misturando tudo delicadamente, sem bater.

Coloque a massa em tabuleiro untado e forrado com papel manteiga.

Asse em forno moderado (180°C) por 25 a 30 minutos.

Desenforme e deixe esfriar.

Corte ao meio, umedeça as 2 camadas com uma mistura de licor de cacau e rum.

Recheie com chantilly e frutas de sua preferência.

Cubra com creme de nata.

Enfeite com cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51618-torta-maravilhosa.html