

TORTA TOFFEE DE AMENDOIM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado, sem pele e picado grosseiramente

1/2 xícara (chá) de uva-passa preta

2 embalagens de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com fermento com o açúcar e a manteiga.

Adicione, aos poucos, o leite e mexa até obter uma massa lisa e homogênea. Se necessário adicione mais leite.

Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível, untada e enfarinhada.

Espalhe o amendoim com a uva-passa, regue com o leite condensado.

Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até o leite condensado caramelizar.

Retire do forno e desenforme frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52755-torta-toffee-de-amendoim.html>