TORTA DE NOZES

INGREDIENTES

Massa

5 ovos

2 xícaras de leite

3 xícaras de farinha

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3 colheres (sopa) de margarina/manteiga

2 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

Recheio

1 caixa de leite condensado

2 medidas (da caixa de leite condensado) de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

100 g de nozes picadas

Cobertura

1 caixa de preparo para chantili

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a essência de baunilha e aos poucos o leite e a farinha

Quando a massa estiver homogênea, acrescente o fermento e misture levemente

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido, em temperatura média por 40 minutos, ou até dourar

Recheio

Mexa sem parar até que forme um creme consistente

Montagem

Espalhe o recheio e depois cubra com a outra metade do bolo, umedeça

Bata o chantili, cubra o bolo e decore com nozes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5341-torta-de-nozes.html