# TORTA DE NOZES DELICIOSA DO ELIANDRO

## INGREDIENTES

Massa

6 ovos

240 g de açúcar refinado

340 g de farinha de trigo

10 g de fermento para bolo

150 g de nozes picada

5 ml de essência de nozes ou baunilha

Para o recheio

2 latas de leite condensado

600 ml de leite integral

2 gemas de ovo

6 g de gelatina sem sabor

30 ml de água

250 g= de chantili batido

4 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de nozes picada

Para a cobertura

600 ml de creme de leite fresco

6 colheres de leite condensado

2 ml de corante amarelo

## MODO DE PREPARO

Pão de ló

Após este período, acrescente a farinha de trigo peneirada juntamente com o fermento aos poucos

Coloque por último a essência de nozes e as nozes picadas

Unte o fundo de uma forma 20 x 10 (somente o fundo, as laterais não precisa)

Despeje sua massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180° C

Para o recheio

Agora, coloque o leite integral e as gemas e misture bem

Em um recipiente, coloque a água, despeje a gelatina sem sabor e deixe por 5 minutos hidratando

Deixe amornar assim que esfriar um pouco e misture o chantili batido e está pronto para rechear

Bata em batedeira os 600 ml de creme de leite fresco gelado até ficar ponto de bico

Montagem

Coloque a primeira fatia

Despeje o recheio e coloque as fatias até terminar o recheio

Depois está na hora de confeitar, usei o chantili na manga com bico reto na lateral e bico pitanga em cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6260-torta-de-nozes-deliciosa-do-eliandro.html