



Ninguém resiste.

www.fenadoce.com.br

Torta de castanhas

Ingredientes

- 1/2 kg de castanhas do Pará moídas
- 1/2 kg de açúcar
- 2 claras em neve
- 6 gemas
- 4 colheres de sopa de bolachinha tipo Maria, moídas

Modo de preparar

1. Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos;
2. Adicione as gemas;
3. Misture, sem bater, as castanhas e a bolacha;
4. Leve ao forno, em duas formas.

Recheio

- 1/4 kg de ameixas pretas sem caroço
- 150 g de açúcar

Modo de preparar

1. Ferva bem as ameixas, já com o açúcar, adicionando água até formar um mingau;
3. Recheie as porções da torta com o doce de ameixa e cubra com doce de ovos ou merengue.