

# TORTA DE CARAMELO



## INGREDIENTES

- MASSA:
- 6 OVOS
- 200GR DE AÇÚCAR
- 185GR DE FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 C SOPA DE CARAMELO
- RECHEIO:
- 3 DL DE NATAS
- 50 GR DE AÇÚCAR
- 100GR DE MIOLO DE AMÊNDOA PICADA

## CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, juntar os ovos e o açúcar e programar vel 7 durante 1:30m, juntar a farinha e o fermento e programar vel 4 durante 1 min. Unte um tabuleiro e verta a massa. Risque a massa com o caramelo e leve ao forno por 20 min a 180°.
2. Entretanto faça o recheio. Bata com o acessório batedor as natas com o açúcar na vel 7 durante 3 min. junte a amêndoa e envolva por mais 1 min.
3. Desenforme a torta sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com açúcar, barra com o recheio e enrole. Pode decorar com amêndoa torrada.