Sobremesas

TORTA RECHEADA COM DOCE DE LEITE

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1 Dose

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 100 G DE AÇÚCAR
- 50 ML DE LEITE
- 100 G DE FARINHA
- 1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- MARGARINA PARA UNTAR
- AÇÚCAR Q.B. PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º C.
2. Unte um tabuleiro com margarina e forre com papel vegetal, também untado.
3. Coloque o acessório batedor e deite na taça as claras. Retire a tampa de vapor da tampa da taça e programe vel. 7 durante 6 minutos para bater as claras em castelo.. No fim do tempo, retire as claras da taça e reserve.
4. Retire o excesso das claras batidas da taça.
5. Coloque o acessório de amassar/triturar e adicione o açúcar e as gemas. Programe vel. 8 durante 3 minutos.
6. Junte depois o leite e programe vel. 3, 30 segundos.
7. Adicione metade da farinha e metade das claras e programe vel. 8, 30 segundos. De seguida, adicione a restante farinha e claras e programe vel. 8, 1 minuto.
8. Leve ao forno a 180ºC durante cerca de 10/15 minutos.
9. Deixe arrefecer um pouco. Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar.
10. Espalhe sobre a torta o leite condensado cozido e depois enrole a torta. Mantenha-a enrolada no pano durante algum tempo e leve cerca de 1 hora ao frigorífico.
11. Quando a retirar do pano, se necessário polvilhar com mais um pouco de açúcar.