

TORTA DE VIANA



INGREDIENTES

- 4 OVOS GRANDES
- 225 G DE AÇÚCAR
- 110 G FARINHA
- PARA OS OVOS MOLES:
- 4 GEMAS
- 4 COLHERES SOPA DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno nos 180°. Forre uma forma com papel vegetal, unte com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Batem-se as claras em castelo (vel.6, 5 minutos e reserva-se.
3. Bater as gemas juntamente com o açúcar durante 8 minutos, velocidade 7, até que fique um creme fofo e esbranquiçado. Retirar a lâmina batidora e com a ajuda da espátula, envolva alternadamente as claras e a farinha peneirada.
4. Leve o preparado ao forno cerca de 12 min, ou até a massa se desprender dos lados.
5. Entretanto, leve o açúcar ao lume com um pouco de água. Assim que atingir o ponto pérola, temperam-se as gemas e mistura-se bem. Leva-se ao lume até que engrosse um pouco. Deixe arrefecer.
6. Desenforme o bolo em cima de um pano polvilhado com açúcar de confeiteiro. Corte as pontas.
7. Coloque o doce de ovos e enrole com ajuda do pano.
8. Pode alterar o recheio por um à sua escolha.
9. Receita adaptada do livro Cozinha Tradicional Portuguesa de Maria de Lurdes Modesto.