Sobremesas

TORTA SSB COM RECHEIO DE COMPOTA

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 6 OVOS M OU L
- 250 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 125 GR DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO PARA BOLOS
- 1 FRASCO DE COMPOTA A GOSTO (OU NUTELLA, OU CHOCOLATE DERRETIDO COM UM POUCO DE LEITE, OU GANACHE DE CHOCOLATE, ...)

CONFEÇÃO

1. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e pulverizar com desmoldante ou untar com margarina e farinha.
2. Na taça da Companion, com o acessório batedor, colocar o açúcar e os ovos. Retirar a tampa pequena da saída de vapor. Bater em velocidade 8, durante 12 minutos.
3. Ligar o forno a 170 graus, com ventilação (se possível).
4. Peneirar, para dentro da taça, a farinha misturada com o fermento.
5. Envolver em velocidade 4 por 30 seg. Abrir a taça e raspar alguma farinha que se encontre no acessório. Misturar mais 15 segundos em velocidade 5.
6. Verter a massa para o tabuleiro e levar ao forno por cerca de 25 minutos. Confirmar a cozedura com um palito.
7. Deixar arrefecer no forno aberto por cerca de 10 minutos. Desenformar e colocar sobre a bancada (com o papel vegetal).
8. Barrar com compota (ou outro ingrediente, a gosto).
9. Enrolar a Torta, com a ajuda do papel vegetal.