

TORTA NEVADA



CONFEÇÃO

1. Faça o creme: deite o açúcar na taça do robot com o acessório batedor, junte a farinha, o leite, as gemas e a essência de baunilha e ligue na velocidade 5 durante 10 segundos. Depois programe a 100°C, na velocidade 3, durante 5 minutos, retire e reserve.
2. Lave a taça, coloque novamente o acessório batedor, adicione os ovos e o açúcar e programe a 35°C e velocidade 8 durante 8 minutos. Junte a farinha com o chocolate em pó e o fermento e programe novamente a 35°C e velocidade 8 mais 10 segundos. Verta para um tabuleiro forrado com papel vegetal e untado com margarina e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos.
3. Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar, deixe amornar, barre com cerca de metade do creme e enrole com a ajuda do pano. Retire o pano, barre por fora com o restante creme e sirva polvilhado com coco ralado.

INGREDIENTES

- 170 G DE AÇÚCAR
- 120 G DE FARINHA
- 30 G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 8 OVOS
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- COCO RALADO PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- PAPEL VEGETAL
- PARA O CREME:
- 170 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE FARINHA
- 6 GEMAS
- 500 ML DE LEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA