guia da PÁSCOA LUCRATIVA



Receita

Torta de Pistache



Torta Pistache

Ingredientes Base

- 250g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar cristal
- 03 gemas
- 560g de creme de leite sem soro (2 latas)
- 15ml de leite
- 15ml de rum ou conhaque (opcional)
- 2 pacotes de biscoito Maria

Ingredientes Ganache

- 500g de chocolate branco derretido
- 125g de creme de leite
- 46g de pasta de pistache

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira bata a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco. Depois acrescente o creme de leite, mas antes retire o soro e reserve, ao creme de manteiga e mexa bem. Misture o leite, o rum e o soro reservado e molhe os biscoitos nessa mistura.
2. Em um recipiente, faça uma camada no fundo e nas laterais com os biscoitos e depois uma camada com o creme de manteiga e refaça mais uma camada de biscoitos. Em seguida, adicione o restante do creme e termine com biscoitos. Para finalizar a torta, faça uma camada com ganache de pistache e pistache em grãos e leve à geladeira.

Nota: usado forma de fundo falso 16cm. Deve ser conservada na geladeira, com validade de até 7 dias.

Rendimento: 10 porções.



Biscoito

Amanteigado

Ingredientes

Receita Metade:

- 250g de farinha de trigo sem fermento
- 150g de manteiga Itacolomy
- 50g de açúcar renado

Peso final crua: 425g

Receita Completa:

- 500g de farinha de trigo sem fermento
- 300g de manteiga Itacolomy
- 100g de açúcar refinado

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, adicione a farinha de trigo, a margarina e o açúcar e mexa com as mãos até virar uma massa homogênea.
2. Depois que ela der o ponto, com o auxílio de um rolo abra a massa até ela chegar em uma espessura um pouco fina, de aproximadamente um dedo. Após abrir a massa, corte com um cortador de sua preferência e coloque na assadeira (não precisa untar) e leve ao forno pré-aquecido em 180° por cerca de 15 min ou até dourar.

Sugestão: esta massa também pode ser usada para fazer bem-casado, goiabinhas e outras delícias.

Nota: utilizado um cortador redondo de aproximadamente 2 cm ou 3 cm de diâmetro.


guia da
PÁSCOA
LUCRATIVA