

Torta Santiago

INGREDIENTES

MASSA

250 g de açúcar
4 ovos
250 g de farinha de amêndoas
1 colher de chá rasa de canela
Raspas de 1 limão
Raspas de 1 laranja
50 g de manteiga ou margarina derretida
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

DICA

- Use uma forma de fundo removível assim vai facilitar a desenformar a torta.
- Caso você não tenha farinha de amêndoas, você pode comprar as amêndoas inteiras, levar ao forno para torra por 10 minutos em forno 150, deixe esfriar e bata no processador de alimentos.
- Para dar mais uma textura na torta você pode acrescentar coco ralado OU farinha de rosca isso é opcional. Umas 40 g não acrescente os dois juntos senão a torta fica seca, escolha entre o coco ralado ou farinha de rosca. E adicione mais 30 g de manteiga para que ela não fique seca.
- Se você tiver licor de amêndoa ou laranja você pode adicionar 2 colheres de sopa para dar mais um toque aromático na torta, acrescentar no final junto com a manteiga.

MÉTODO DE PREPARO

OBS: Antes de começar a fazer a massa, deixar uma forma de 23 cm de fundo removível previamente untada com spray desmoldante ou com manteiga e trigo. Pré-aqueça o forno a 170ºC caso seu forno tenha ventilação ou 180ºC forno normal.

MASSA

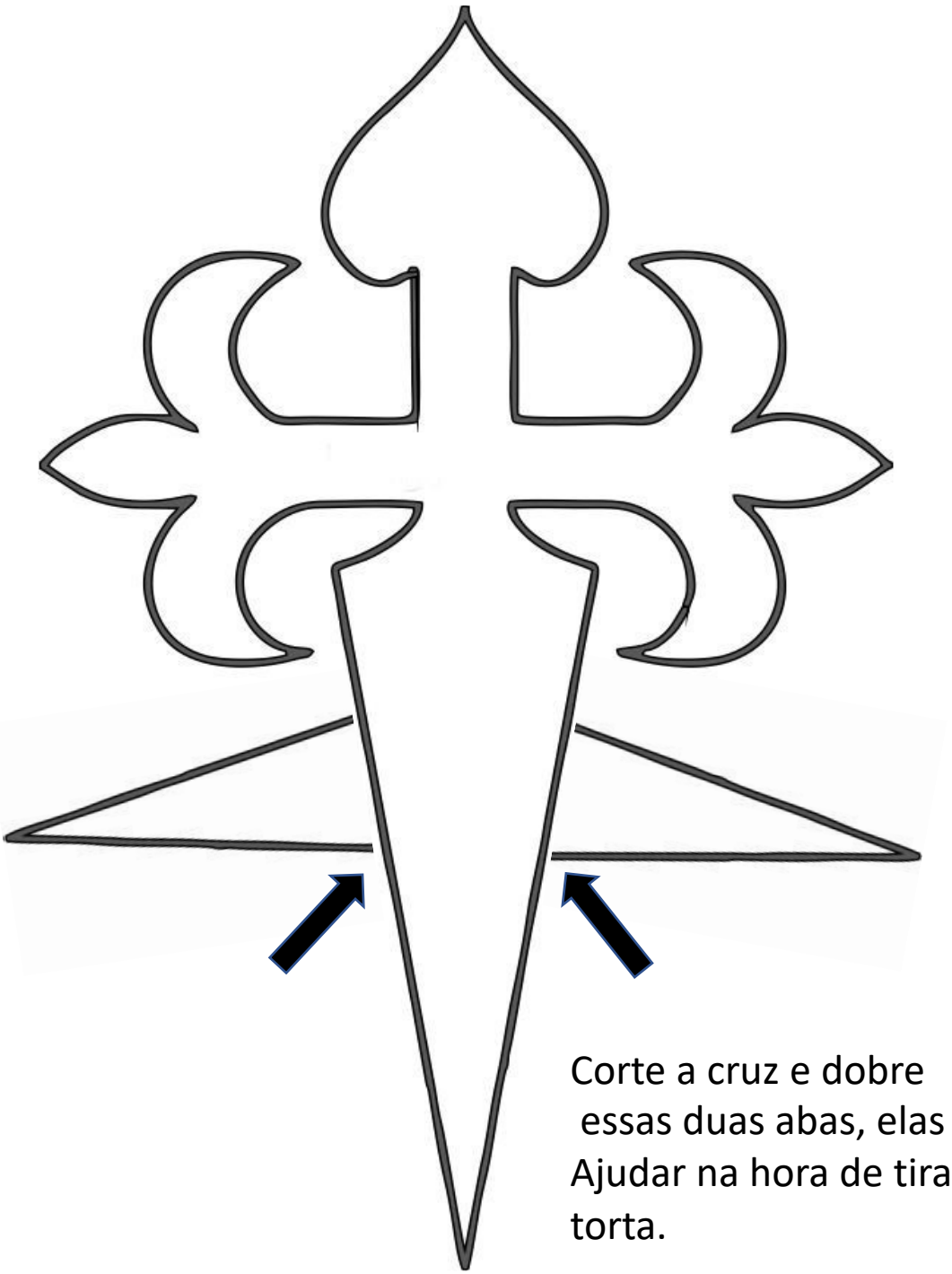
1. Método Espumoso.
2. Bata com o batedor globo bater o açúcar e os ovos por 10 minutos, até atingir ponto de letra.
3. Acrescente as restante dos ingredientes e envolva delicadamente com uma espátula.
4. Despeje a massa na forma untada e leve para assar por 30-35 minutos.
5. Espere esfriar para desenformar. Desenforme cuidadosamente pois é uma massa delicada
6. Corte o molde da cruz, coloque por cima da torta e polvilhe açúcar de confeiteiro. Tire o molde e está pronto para servir.

DATA DE VALIDADE

3-4 dias
Rendimento uma forma redonda de 22 cm

cheferikahayashi
cheferikahayashi
erikahayashi@cheferikahayashi.com
+353-87-762-0962

Cruz de Santiago



Corte a cruz e dobre
essas duas abas, elas vão
Ajudar na hora de tirar da
torta.