

A FAMOSA TORTA QUE FAZ O MUNDO PROCURAR POR ELA! ENLOUQUECE ADULTOS E CRIANÇAS!

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) bem cheia de açúcar baunilha ou essência
10 colheres de sopa de óleo
1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó (Royal)
240 g de farinha de trigo

Recheio:

8 a 10 ameixas frescas
1 ovo
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de açúcar baunilha ou essência
4 colheres (sopa) de amido de milho
500 ml de leite

Farofa para finalizar:

4 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o ovo, o açúcar, o açúcar de baunilha (ou essência) e o óleo.

Misture muito bem com um batedor manual (ou colher) até ficar homogêneo.

Em seguida, adicione a farinha, o fermento e misture com as mãos. Sove a massa até ficar bem firme e lisa.

Unte uma assadeira com manteiga – se possível, utilize aquela forma canelada, própria para tortas.

Disponha a massa, alise com as mãos, modelando em todo o diâmetro da forma – fazendo também as bordas.

Agora, higienize bem as ameixas e corte-as em fatias – mantenha a casca. Reserve.

Preparo do creme e finalização:

Coloque o ovo em uma panela, acrescente o açúcar, o açúcar de baunilha (ou essência) e o amido de milho.

Misture bem com um fouet e, logo em seguida, adicione o leite, mexendo até dissolver.

Cozinhe até engrossar e, na sequência, despeje o creme na massa.

Espalhe as fatias de ameixa por cima do creme, preenchendo toda a forma.

Em seguida, prepare a farofa que vai por cima.

Coloque a farinha em um bowl (ou prato), o açúcar, a manteiga e misture bem com as mãos, até formar pequenos grumos.

Polvilhe sobre toda a massa e ameixas – igual se faz em cuca.

Asse em forno preaquecido a 180º por 45 a 50 minutos.

Depois que a torta estiver assada, finalize com açúcar de confeiteiro por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15873-a-famosa-torta-que-faz-o-mundo-procurar-por-ela-enlouquece-adultos-e-criancas.html>