

Torta Trigale Castanha Light De Maçã E Ricota

2114

Ingredientes

Preparo

100g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
500g	Margarina Para Bolo
1kg	T-Castanha Light T-Castanha Light

Recheio

400g	Açúcar Refinado
400g	Uvas Passas
1.6kg	Ricota
1.2kg	Maçã Em Cubos
1.6kg	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela
1.6kg	Creme Confeiteiro Pronto Creme Confeiteiro Pronto



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o açúcar e a margarina para bolo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar o Trigale Castanha Light e os ovos aos poucos e misturar até homogeneizar. Atenção para não misturar em excesso para a massa não pegar liga.
03. Com auxílio de uma bilha abrir a massa até obter espessura de 5 mm.
04. Forrar as formas de torta (23 cm x 3 cm).

RECHEIO

01. Ralar a ricota
02. Colocar as uvas passas, o açúcar refinado e a ricota ralada em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 200 g de Zeelandia Recheio de Maçã com Canela sobre cada massa.
04. Espalhar a maçã em cubos.
05. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, espalhar o creme de confeiteiro pronto.
06. Adicionar o recheio de ricota reservado.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

DICA

Outro fornecimento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 50 minutos.

Dicas

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 990 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Ralador

Saco De Confeitar

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Forma De Torta

Bico Liso

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	105	5
V. Energético (kJ)	442 kJ	5
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1.9	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	70	3
Açúcares (g)	3.4 g	**
Açúcares totais (g)	10	
Aç adicionados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	3.0	5
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0.3	15