

# 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