

Click to prove
you're human



Crocante de doce de leite

Receitas sem Fronteiras Menu Digite o nome da receita, ingrediente... página principal > sobremesas > tortas > Torta crocante de doce de leite 1 fãs Compartilhar Facebook Tweetar Pin it! Share on WhatsApp G+1 Avalie esta receita 4.2/5 (22 Votos) Creme Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme claro Adicione as gemas e por último o creme de leite e gotas de baunilha Crocante Derreta o açúcar Quando caramelizar acrescente a castanha e a margarina Mexa bem Retire do fogo e despeje sobre mármore untado com manteiga Espalhe com uma colher e deixe esfriar Quebrar com rolo ou martelo até esfarelar Montagem Forre uma forma redonda com papel alumínio. Umedeça os biscoitos no leite sem açúcar e forre o fundo e as laterais da forma. Despeje um pouco do creme. Coloque mais uma camada de biscoito e em seguida acrescente uma camada generosa de doce de leite, coloque por cima uma camada de biscoito e depois uma de creme, por ultimo mais uma camada de biscoito. Leve à geladeira para endurecer. Desenforme em uma bandeja redonda, cubra com doce de leite e salpique por cima o crocante. Receitas e dicas em vídeo! Muffins de chocolate com recheio de caramelo derretido, imperdíveis! Estes muffins de chocolate tem um recheio de caramelo derretido que vai te deixar babando, a mistura de sabores é simplesmente deliciosa! Pudim de pão Natal: Babanada de Mil Folhas Quer saber mais sobre a gente? Clique aqui para ler os termos e condições de uso, contato, parcerias e outros. receitas-sem-fronteiras.com é um site de receitas, culinária e gastronomia da cozinha brasileira, portuguesa e internacional. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS Copyright 2014 | Acessando este site você está de acordo com nossos termos e condições de utilização. Apesar dos muitos passos, essa torta combina algumas das melhores coisas do mundo: creme de doce de leite, amêndoas caramelizadas, bolo molhadinho e uma deliciosa base crocante! Além do sabor, o que eu mais amo nessa receita é a mistura de texturas. A cremosidade do recheio de doce de leite, a leveza do bolo e a crocância das amêndoas caramelizadas é de dar água na boca © Fotografia: Paulo Cuenca Food Styling; Danielle Noce 120 gramas de BISCOITO SEM RECHEIO 50 gramas de AMÊNDOAS TOSTADAS 50 gramas de MANTEIGA SEM SAL 2 OVOS 60 gramas de AÇÚCAR REFINADO 1/2 colher de chá de SUCO DE LIMÃO 85 gramas de FARINHA DE TRIGO 30 gramas de ÓLEO 1/2 xícara de AÇÚCAR REFINADO 1 xícara de AMÊNDOAS EM LASCAS TOSTADAS 1/2 xícara de ÁGUA 1/4 de xícara de AÇÚCAR 2 colheres de sopa de CONHAQUE/WHISKY (opcional) 200 gramas de CHANTILLY BATIDO SEM AÇÚCAR 400 gramas de DOCE DE LEITE 2 folhas de GELATINA 250 gramas de CHANTILLY BATIDO SEM AÇÚCAR 2/3 colheres de sopa de RUM/CACHAÇA/CONHAQUE (opcional) Processe os biscoitos e, depois de obter uma farinha, adicione as amêndoas. Processe. Adicione a manteiga derretida e processe novamente. Arrume a massa no fundo de uma forma de 21 cm com fundo falso forrado com papel manteiga. Reserve na geladeira. Preeaqueça o forno a 180°C. Bata as 2 claras e, quando começar a espumar, adicione 1/3 do açúcar. Bata mais um pouco e quando esbranquiçar adicione mais 1/3 do açúcar e o limão. Bata novamente e quando começar a formar leves ondinhas, adicione o restante do açúcar. Bata até ficar em ponto de pico duro. Acrescente as gemas e bata até tudo se misturar. Adicione na mistura a farinha peneirada e misture delicadamente com um fouet. Coloque o óleo e misture tudo muito bem. Despeje a massa dentro de uma forma de 21 cm com fundo falso forrado com papel manteiga. Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. Tire do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente. Coloque o açúcar em um frigideira e ligue em fogo baixo. Deixe o açúcar caramelizar e adicione as amêndoas em lascas. Misture muito bem até caramelizar todas as amêndoas. Tire a frigideira do fogo e coloque as amêndoas em um silpat ou em alguma superfície já untada. Espere esfriar. Coloque a água e o açúcar em uma panela e misture. Ligue em fogo médio e espere ferver. Coloque a calda em um pote e leve para a geladeira. Divida o doce de leite em 3 partes iguais. Adicione 1 delas no chantilly e bata um pouco. Acrescente mais 1/3 do doce de leite e bata. Por fim, coloque a última parte do doce de leite e bata até obter uma mistura homogênea e aerada. Hidrate as folhas de gelatina por 10 minutos em água bem gelada*. Dissolva as folhas de gelatina em fogo bem baixo ou banho-maria e acrescente no seu creme de doce de leite. Bata até que tudo se misture. *Clique aqui para aprender a hidratar gelatina corretamente Coloque metade do creme de doce de leite na forma com a base da torta. Pique as amêndoas caramelizadas e adicione 13 delas em cima do creme. Desenforme o bolo e corte apenas o topinho dourado. Tire a calda de geladeira e, se quiser, finalize com o conhaque ou whisky. Molhe bem o seu bolo e coloque a parte molhada em contato com o creme e as amêndoas caramelizadas. Tire o papel manteiga que ficou grudado na outra parte do bolo e molhe com o restante da calda. Coloque mais 1/3 das amêndoas caramelizadas por cima do bolo. Despeje a outra metade do creme de doce de leite por cima. Leve a forma para a geladeira por pelo menos 4 horas. Antes de desenformar a torta que estava na geladeira, leve a forma para o congelador por 15 minutos. Para desenformar, passe o maçarico em volta da forma ou use a boca do fogão. Coloque a torta do prato em que irá servir. Bata o chantilly com um destilado de sua preferência (opcional) e coloque em um saco de confeitar. Decore a parte de cima da sua torta com o chantilly. Para finalizar, espalhe o restante das amêndoas caramelizadas por cima do chantilly e aproveite! 1 Umedeça os biscoitos no leite e forre o fundo e as laterais da forma de fundo removível. 2 Adicione um pouco do creme, coloque mais uma camada de biscoito e em seguida acrescente uma camada generosa de doce de leite. 3 Coloque, por cima, uma camada de biscoito e depois uma de creme, por ultimo mais uma camada de biscoito. Leve à geladeira para endurecer. 4 Desenforme, cubra com hastante doce de leite e salpique por cima o crocante. Aproveite! Doce de leite crocante sensacional por Augusto Nogueira Experimente essa deliciosa receita de doce de leite crocante que todo mundo vai amar e você irá querer preparar ele sempre! Como fazer doce de leite crocante? Ingredientes 1 lata de leite condensado 1 xícara de açúcar 2 colheres de sopa de manteiga 1 xícara de amendoim torrado e picado Modo de preparo Misture em uma panela a manteiga, o leite condensado e o açúcar.Leve ao fogo médio, mexendo constantemente.Continue mexendo até a mistura desgrudar do fundo da panela, formando um ponto de brigadeiro.Adicione o amendoim torrado e picado à mistura e mexa bem.Continue cozinhando, mexendo sempre, até atingir o ponto de brigadeiro novamente, mas mais firme.Desligue o fogo e despeje a mistura em uma forma untada com manteiga ou forrada com papel-manteiga.Deixe esfriar por alguns minutos e, antes de endurecer completamente, corte em pedaços quadrados ou no formato desejado.Deixe esfriar completamente antes de servir. Além de ser uma receita fácil, o doce de leite crocante pode ser armazenado em um recipiente hermético em local fresco e seco. Quando armazenado corretamente, ele geralmente pode durar até duas semanas, mantendo sua textura crocante e sabor. Certifique-se de fechar bem o recipiente para evitar a absorção de umidade, o que poderia comprometer a crocância do doce. Se preferir, você também pode refrigerar o doce para prolongar ainda mais sua vida útil. Lembre-se de sempre verificar a qualidade do doce antes de consumir, especialmente se ultrapassar o período de duas semanas. Doce de leite crocante delicioso por Elze Travagin Além disso, você pode cortar o doce de leite crocante em diferentes formas, de acordo com a sua preferência. Após despejar a mistura na forma untada, deixe-a esfriar por alguns minutos, mas ainda antes de endurecer completamente. Nesse ponto, você pode cortar o doce em barrinhas, quadrados, triângulos ou qualquer formato desejado. Experimente também esse delicioso doce de leite em barra! Este site usa cookies para garantir uma melhor experiência. Ao continuar a navegar, você está de acordo com isso. Para saber mais, acesse: Política de privacidade. Ingredientes 1 pacote de biscoito tipo Maizena sabor chocolate 2 colheres (sopa) de castanha de caju 5 colheres (sopa) de manteiga derretida Recheio 200g de chocolate ao leite crocante picado 1 envelope de gelatina em pó sem sabor 3 colheres (sopa) de água 1 lata de creme de leite gelado sem soro 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso 1 colher (sopa) de castanha de caju picada Tabela de conversão de medidasReceitas em vídeoModo de preparo No liquidificador, triture o biscoito, as castanhas e transfira para uma tigela. Adicione a manteiga e misture com a ponta dos dedos até ficar homogêneo. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível de 20cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido, por 12 minutos. Reserve 50g do chocolate picado para decoração e derreta o restante em banho maria. Polvilhe a gelatina sobre a água e deixe por 5 minutos. À parte, misture o chocolate, o creme de leite, o doce de leite e a castanha. Leve a gelatina ao fogo baixo, sem deixar ferver, e misture ao creme. Espalhe sobre a base da torta e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, polvilhe com o chocolate reservado e sirva. Rendimento:8 porções