



TORTA CONVENTUAL



Bolinhos, bolos e bolachas



50 MIN



MÉDIO



8 DOSES



YÄMMI 2

Ingredientes

- Para a massa: (usei a base da Torta Simples que vem no livro, pág.210)
- 6 ovos
- 200 g de açúcar
- 200 g de farinha, sem fermento
- 2 c. de chá de fermento
- Manteiga para untar q.b.
- Farinha e açúcar para polvilhar
- Papel vegetal
- Ovos moles para rechear:
- 250 g de açúcar
- 140 g de água
- 8 gemas de ovos

Preparação

- 1º Comece por preparar os ovos moles colocando no copo o açúcar e a água e programe 30 minutos/100°C/Velocidade2. Deixe a calda arrefecer até atingir os 60°C (vá verificando no visor da Yammi).
- 2º Num outro recipiente, coloque as gemas batendo-as com uma vara de arames. Coloque no copo o misturador sobre a lâmina e programe 4 minutos/100°C/Velocidade2.
- 3º Enquanto decorre o tempo, deite pelo orifício da tampa as gemas batidas em fio e muito lentamente. Retire para uma taça ou tigela e deixe que arrefeça.
- 4º Pré-aqueça o forno a 180°C. Prepare agora massa:
- 5º Insira na lâmina o misturador e coloque o açúcar e os ovos e programar 3 minutos/37°C/Velocidade. De seguida, regule mais 2 minutos/Velocidade 4 mas sem temperatura.
- 6º Adicione a farinha e o fermento e misture 30 segundos/Velocidade 3.
- 7º Unte um tabuleiro de 36x25 cm com manteiga, polvilhe-o com farinha e deite a massa da torta.
- 8º Leve ao forno a assar por cerca de 10 a 15 minutos. Desenforme, ainda quente, sobre papel vegetal previamente molhado e bem espremido e depois polvilhado com açúcar, barre com os ovos moles e enrole cuidadosamente. Sirva decorada a gosto.