

Torta Amêndoa, Ovos e Chila

sobremesa de natal...

Ingredientes

250g Bolo Amêndoa
87,50g óleo
87,50g água
250g Doce de Ovo
200g Chila

Produto Complementar:
Desmoldante

Preparação

- 01** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 02** Forre um tabuleiro com papel vegetal e unte com **Desmoldante**.
- 03** Misture o **Bolo Amêndoa**, o óleo, os ovos e a água até estejam bem integrados e a massa homogênea. Deposite a massa no tabuleiro e leve ao forno durante 12 minutos.
- 04** Coloque uma folha de papel vegetal na bancada e desenforme a torta sobre ela.
- 05** Barre com **Doce de Ovo** e espalhe a **Chila** sobre o recheio. Com ajuda do papel vegetal, enrole a torta, apertando bem. Deixe arrefecer.

Nota: Foi utilizado um tabuleiro 22x35 cm.

