



**CRE DIN**<sup>®</sup>

## Torta Dia do Pai

### RECEITA BASE:

Massa:	
<b>CRE DIN BISCUIT TORTAS</b>	1000 g
Ovos	750 g
Água	300 g
<b>CRE DICAU PÓ</b>	20 g
Recheio:	
<b>CRE DIFIL CHOCOLATE</b> ou <b>CRE DIFIL CARAMELO SALGADO</b>	1300 g

### PROCEDIMENTO Massa:

Colocar o CRE DIN BISCUIT TORTAS na batedeira, juntar os ovos, a água e bater com as varas durante  $\pm 10$  minutos na velocidade mais rápida.

Untar os tabuleiros com CREFINO spray ou forrar com papel vegetal ou siliconizado.

Numa tigel, colocar  $\pm 200$  g de batido e misturar com o CRE DICAU PÓ.

Depositar a mistura num saco pasteleiro de boquinha lisa e fazer as decorações nos tabuleiros.

Levar ao frio 10 minutos e em seguida depositar a restante massa por cima das decorações.

Cozer as pastas finas a  $\pm 220$  °C /  $\pm 230$  °C durante cerca de 7 minutos.

### Recheio:

Bater o CRE DIFIL CHOCOLATE ou CRE DIFIL CARAMELO SALGADO com raquete, na 2ª velocidade, durante  $\pm 4$  minutos.

Recheiar e enrolar a torta suavemente com a ajuda do papel vegetal ou siliconizado.

### Rendimento da receita:

$\pm 6$  tortas com  $\pm 450$  g

