

TORTA DE LEITE



RECEITA:

CREDIN QUEIJADAS LEITE	1 kg
Ovos	(± 14) 700 g
Água	200 g
Açúcar	100 g

RECHEIO:

CREDIN CREME DE OVO	± 300 g
---------------------	-------------

PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes e bater com varas em velocidade lenta ± 5 min.

Descansar o batido ± 20 minutos.

Depositar o batido no tabuleiro (60X40 cm) previamente forrado com papel siliconizado.

Cozer a ± 220 °C / ± 230 °C (forno de lares) durante ± 15 minutos.

Retirar do forno, virar o tabuleiro sobre papel vegetal previamente polvilhado com açúcar.

Rechear e enrolar aconchegando bem o papel.

Depois de arrefecido, retirar o papel vegetal e decorar.

Rendimento: 2 tortas (± 30 cm) com ± 1.100 g
ou 3 tortas (± 20 cm) com ± 750 g



Credin Portugal, S.A.

R. Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 Lousa, Loures, PORTUGAL

Tel.: + (351) 219 668 150 Fax.: + (351) 219 660 206 www.credin.pt Siga Credin® em: [Facebook](#)