

Gourmet

Torta holandesa com sabor daqui

Diferente da sugestão estampada no nome, delícia foi criada no Brasil

É isso mesmo: a torta holandesa tem sabor bem brasileiro. A criação da delícia é da empresária do ramo culinário Silvia Maria do Espírito Santo, da cidade de Campinas, em São Pau-

lo. Em 1991, a proprietária de um café no Centro da cidade inventou a receita e quis homenagear as boas lembranças que teve quando morou na Holanda.

A criação de Silvia ganhou as

mais variadas versões, mas ainda mantém sua característica clássica e muito saborosa. Na dica da Mimoo Alimentos, confira como preparar essa receita deliciosa que vai agradar a todos!



Torta holandesa



Ingredientes

Para a massa:

½ xícara de chá de manteiga sem sal
100 g de biscoito doce de amido de milho
1 pacote de bolacha com cobertura de chocolate

1 lata de leite condensado
3 gemas de ovo
3 claras de ovo
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água
4 colheres de sopa de açúcar
1 caixinha de creme de leite (200 g)

Para a cobertura:

150 g de chocolate amargo picado
2 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de preparo

Com a ajuda de um liquidificador, bata o biscoito doce junto com a manteiga até formar uma massa uniforme. Use essa massa para forrar uma forma de aro removível.

Pelas laterais, vá colocando as bolachas com cobertura de chocolate, com a parte coberta com chocolate voltada para fora. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Em uma panela, misture o leite condensado e as gemas em fogo baixo por 5 minutos ou até que a

mistura adquira um pouco de consistência. Desligue e deixe esfriar.

Em um recipiente separado, misture o envelope de gelatina à água e deixe dissolver. Despeje no creme já frio e vá incorporando.

Em uma panela, misture o açúcar com as claras de ovo e leve ao fogo baixo, tirando a panela por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer para não cozinhar. Transfira essa mistura para uma batedeira e

bata até que ela dobre de tamanho, enquanto acrescenta delicadamente o creme de leite. Junte ao outro creme previamente reservado e coloque sobre a base da torta.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho maria e misture bem com a manteiga e a água. Deixe esfriar um pouco e despeje sobre a torta. Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

LEIA TAMBÉM

Saúde

Conheça o novo Camry

A linha 2023 do Toyota Camry recebe novas tecnologias semiautônomas e motor híbrido de 211 cv.



Saúde

Pausa para descansar o cérebro

Não é apenas dormir ou ficar quieto: especialista explica a hora de focar e de descansar.

ABRASEL

Bacon crocante na 16ª Sabor Brasil

Para um bacon crocante, pique em pedaços pequenos e jogue somente por cima da batata e do cheddar cremoso. Esta é a dica da Applebee's, participante da 16ª Sabor Brasil, promovido pela Associação Brasi-

leira de Bares e Restaurantes (Abrasel). O evento que celebra sabores típicos do País ocorre até o dia 29 em Porto Alegre e Canoas com 16 restaurantes: Gambrinus; Usina de Massas Dinarte; Sharin; Rancho Texano;

Pulperia; Sr. Espetto; Cantina Famiglia Facin; Markt American Food; Applebee's; Usina do Pastel; Empório Marques Parrilla; Marquês Restaurante; Galeto Via Morano; Tartoni Ristorante e Galpão Parrilla.

SUPER Unibom

PROMOÇÕES
Válidas do dia
19/05/2022
Até 22/05/2022.

OFERTAS ESPECIAIS

BAIXE AGORA NOSSO APP UNIBOM E TENHA FRETE GRÁTIS
*CONSULTE REGULAMENTAÇÃO

VENHA CONFERIR

Coxa e Sobrecoxa corte normal cong Kg 7,99 	Lasanha Pif Paf 600g 8,99 	Arroz Gaieteiro branco tipo1 5Kg 14,99 	Feijão Caldo Grosso Pct 1Kg 6,99 	Lentilha Gaieteiro 400g 6,49 	Café Caboclo Vácuo 500g 13,49 	Biscoito Maria Germani 400g 4,49 	Leite Dália 1l 4,29 *exceto 0 lactose 	Creme de Leite Dália 200g 2,39 	Doce de Leite Mumu 350g 5,99 	Mamão Formosa Kg 3,99 	Pinhão Kg 5,99 	
Paleta Suína com Pele Kg 10,69 	Costela Suína Rezende sem pele Kg 15,99 	Carrê Suíno s/ pele Kg 12,99 	Refrig. Pepsi 2,5L 6,49 	Sukita Uva Laranja e Limão 2L 4,49 	Refrig. Guaraná Charrua 2L 4,99 	Cerveja Schin 473ml 2,79 *no fardo c/12un 	Cerveja Brahma 473ml 3,49 *no fardo c/12un 	Cerveja Becks Long Neck 5,49 	Cerveja Stella Long Neck 4,79 	Vinho Beltrame 1,45L 8,99 	Moranga Amarela Kg 0,99 	Aipim Novo Kg 1,69 
Coração de Frango Cong. Kg 19,90 	Carne Moída Frango Agrosul Pacote 1Kg 9,90 	Carne Bov Paleta Osso Boco Kg 24,90 	Queijo Fatiado Pomerano 400g 13,99 	Farinha de Trigo Rosa Branca 5Kg 16,99 	Lenço Umedecido Isababy Zoo C 100 9,90 	Papel Hig Stylus Fd 12 Rolos 20mt 9,99 	Sabonete Nivea 85g 1,69 	Sabão em Pó Brilhante 800g 7,95 *3un por cliente* 	Sabão Pó Surf 800g 6,99 3 un por cliente 	Amaciante Atrius 2l 3,99 	Desinfetante Omo 500ml 4,99 	Água Sanitaria Ypê 2L 6,99 