

TORTA DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo (1 xícara de chá + 1 colher de sopa)
- ½ xícara (chá) de manteiga gelada cortada em cubos (100 g)
- ¼ xícara (chá) de açúcar (45 g)
- 10 paçocas (160 g)
- 1 copo de requeijão (220 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 10 paçocas esfareladas (160 g)
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

1. Num processador, coloque 200 g de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de manteiga gelada cortada em cubos, ¼ xícara (chá) de açúcar, 10 paçocas e bata até formar uma farofa. Separe 1 ½ xícara (chá) da farofa para a cobertura.
2. Numa forma de fundo falso (24 cm diâmetro X 6,5 cm de altura), forre o fundo e a lateral com a farofa de paçoca (faça a lateral com 2 cm de altura). Leve ao forno preaquecido a 180° C por 15 minutos. Retire do forno e reserve.
3. Coloque numa tigela 1 copo de requeijão, 1 lata de leite condensado, 10 paçocas esfareladas, 2 ovos e misture bem com um batedor de arame (fouet) até ficar um creme homogêneo.

Espalhe o creme sobre a massa pré-assada e, por cima do creme, espalhe 1 ½ xícara (chá) da farofa reservada. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e sirva.

