Aprenda a fazer uma irresistível torta de frutas com pão Estar Leve Iorgute da Wickbold

Com zero adição de açúcares e com o sabor levemente adocicado da cenoura, o Pão Estar Leve Iogurte e Cenoura da Wickbold combina perfeitamente com essa deliciosa Torta de Frutas Assadas.

16/09/2016 15:20:16

Com zero adição de açúcares e com o sabor levemente adocicado da cenoura, o Pão Estar Leve Iogurte e Cenoura da Wickbold combina perfeitamente com essa deliciosa Torta de Frutas Assadas. Leve e saudável, ideal para os dias quentes que estão por vir, a Torta de Frutas Assadas é uma saborosa sobremesa. Ótima opção para quem não abre mão de aproveitar os prazeres da vida, mas sem exageros. Confira, abaixo, como prepará-la!

Torta de Pão com Frutas Assadas

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 45 minutos

Calorias: 187 por porção

Ingredientes

½ xícara (chá) de leite desnatado

1 ovo batido

Canela em pó a gosto

Noz-moscada ralada e gosto

1 pote de creme de ricota

Suco de 1 laranja

8 fatias de Pão Estar Leve Zero Iogurte Wickbold

1 xícara (chá) de frutas vermelhas (ou outras frutas picadas de sua preferência)

Modo de preparo

Em um recipiente, misture o leite com o ovo, a canela e a noz-moscada e reserve. Em outro recipiente, misture o creme de ricota com o suco de laranja e reserve.

Em um refratário de bordas altas próprio para forno, coloque uma camada de pão virados na diagonal (deixando as pontas desencontradas para fora), de forma que os pães acompanhem as

bordas do refratário; regue com a mistura de leite e ovos, espalhe uma camada de creme de ricota aromatizado e coloque algumas frutas.

Faça outra camada de pães, dobrando-os, formando uma “flor” regue com o leite, o creme e em seguida as frutas; vá encaixando as fatias de forma irregular, formando o desenho e regando com leite, creme e frutas.

Leve para assar em forno médio, por aproximadamente 35 minutos. Sirva em seguida.

Dica: Caso você não tenha necessidade de restrição de açúcar na sua dieta, pode acrescentar açúcar mascavo ou mel para dar sabor mais doce ao creme de ricota com suco de laranja.

Sobre a Wickbold

Com 78 anos de atuação no setor de panificação, a Wickbold tem capital 100% nacional e está entre as três maiores fabricantes de pães industrializados do país. A marca detém a liderança no segmento de pães especiais, que inclui as linhas Grão Sabor, Estar Leve e EstarBem (Funcionais), sendo esta a única no mercado de pães funcionais registrada pela Anvisa. Possui quatro unidades fabris e nove unidades de distribuição no Brasil, que comercializam produtos em São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Goiás e Distrito Federal.

www.wickbold.com.br