1 – Pegue os ingredientes para fazer a massa, que seriam: ovos, farrinha, fermento e leite

2 – Misture os ingredientes para fazer a massa

3 – Pre aqueça o forno em 180 graus por 30 minutos

4 - Pegue quatro formas

5 – Coloque um pouco de azeite na forma e farinha pronta e espalhe nas formas

6 – Coloque as massas nas formas

7 – Coloque as formas no forno e ligue por 30 minutos

8 – Pegue os ingredientes do recheio, sendo eles: nozes, leite em pó, creme de avela, creme de leite, leite condensado

9 – Pegue um liquidificador para moer as nozes

10 – Coloque o creme de leite e o leite condensado no liquidificador e o ligue

11 – Separe a mistura em um pote

12 – No liquidificador limpo coloque leite em pó e creme de leite

13 – Misture o recheio

14 – Separe a mistura em outro pote

15 – Coloque o creme de avela no liquidificador e misture

16 – Separe a mistura em outro pote

17 – Pegue os ingredientes da cobertura sendo eles: barra de chocolate, creme de leite e granulado

18 – Coloque a barra de chocolate em um pote dentro do microondas

19 – Ligue o microondas por 5 minutos

20 – Depois de derretido coloque o creme de leite e misture

21 – Pegue uma boleira e coloque a primeira camada de massa assada

22 – Coloque o recheio de nozes em cima da primeira camada

23 – Coloque a segunda camada de massa assada em cima da outra

24 – Coloque o segundo recheio sendo ele o de leite em pó

25 – Coloque a terceira camada de recheio de creme de avela

26 – Coloque a quanta e última camada de massa assada em cima da outra

27 – Coloque a cobertura e espalhe sobre a última camada e em cima coloque o granulado