TORTINHAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

125 g de margarina

1/2 xícara de açúcar

1 gema

1 pitada de sal

BASE:

Base:2 creme de leite

1 leite moça

1 ovo

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate meio amargo

1 creme de leite

1 caixa de morango

Gelatina de morango

4 colheres de açúcar

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse todos os ingredientes até soltar da mão, e se estiver grudando muito na mão, vá salpicando farinha de trigo.

Unte forminhas de empada grande e coloque a massa.

Em seguida, leve ao forno preaquecido a 180° C por cerca de 20 minutos.

BASE:

Base:Em uma panela, coloque todos os ingredientes e mexa até borbulhar.

Depois de pronto, coloque o recheio na massa.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta a barra com creme de leite e jogue por cima do recheio.

Para a calda de morango, mexa todos os ingredientes (exceto a gelatina) e, quando a calda começar a engrossar, coloque uma colher de gelatina.

Em seguida, desligue o fogo e mexa.

Observação: a cobertura pode ser feita de qualquer sabor com essa base.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16771-tortinhas-deliciosas.html