

TARTELETE GOURMET DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

200 g margarina

1 caixa de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar

1 maracujá grande

1 limão

MODO DE PREPARO

Mistura a farinha e a manteiga até soltar das mãos.

Enforme na forma própria para empada grande, camada média.

Preencha até a metade de leite condensado.

Leve ao forno até começar a dourar.

Goteje e misture o limão e deixe terminar de assar por mais 5 a 10 minutos.

Em outra panela adicionar 80 ml de água com açúcar deixar engrossar.

Logo após ficar mais consistente, retire do fogo e misture o maracujá e deixe esfriar mexendo com uma colher de pau ou que suporte altas temperaturas.

Deserforme as tarteletes mornas e coloque uma colher da calda acima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17083-tartelete-gourmet-de-maracuja.html>