

TORTA QUATRO LEITES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3/4 de xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de margarina derretida

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 caixinha (200g) de creme de leite

1 colher (sopa) de margarina

1/4 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Peneire a gema do ovo para tirar a pele.

Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse até ficar homogêneo.

Forre uma forma untada e enfarinhada com essa massa.

Fure a massa para não formar bolhas.

Asse em forno preaquecido a 200° C, por 25 minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Dissolva o amido de milho no leite.

Coloque numa panela e misture os outros ingredientes.

Leve ao fogo até ferver e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos.

Retire do fogo, despeje sobre a massa assada e deixe esfriar.

Leve à geladeira por 4 horas.

Peneire leite em pó por cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19257-torta-quatro-leites.html>