

TORTELETE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo (de preferência sem fermento)

600 g de margarina (com sal)

60 forminhas de tortelete

RECHEIO:

Recheio: 1 caixa de leite condensado de 395 g

MODO DE PREPARO

Adicione a farinha de trigo e a margarina em uma tigela, e misture-os até a massa soltar das mãos.

Coloque a massa nas forminhas (verificando que a espessura da massa não deve ser nem grossa e nem fina demais).

Faça "covinhas" para a inserção do recheio.

Acrescente o leite condensado nas "covinhas" feitas na massa (o suficiente para não transbordar durante o assamento).

Leve ao forno preaquecido a 180º C, durante 50 minutos até que o recheio apresente a coloração caramelada.

Após o tempo indicado, retire do forno, desenforme com cuidado para evitar possíveis queimaduras e deixe esfriar para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19857-tortelete-de-leite-condensado.html>