

TORTINHAS GELADAS DA KATITA

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo sem fermento
100 g de margarina com sal
1 gema
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 copo de leite
1 lata de creme de leite
3 gemas
2 colheres (sopa) de maisena
1/2 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Para a massa, misture o trigo, o fermento e o açúcar.

Abra um buraco no meio e acrescente a margarina, 1 gema e as 2 colheres de leite.

Misture bem com as mãos até dar o ponto.

Coloque em forminhas de empada e leve ao forno por 15 minutos, a 205° C.

Para o creme, em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as 3 gemas, maisena e baunilha.

Leve ao fogo, mexendo sempre até formar um creme.

Depois que o creme esfriar, acrescente o creme de leite.

Retire as tortinhas da forma, coloque o creme e uma fruta (morango, uva, ameixa) por cima.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20443-tortinhas-geladas-da-katita.html>