

TORTA LIGHT DE AMEIXA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 colheres (chá) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
200 g de bolacha doce integral
5 colheres (sopa) de iogurte 0% gordura (pode ser qualquer um)

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado light
1 lata de creme de leite light
1 colher (sopa) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 5 ameixas pretas
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Preaqueça o forno em temperatura média (180º C).
Junte todos os ingredientes numa tigela e misture até formar uma massa.
Pressione no fundo e laterais de uma forma de torta redonda.
Leve para assar por 10 minutos.
Retire, deixe esfriar e em seguida use o recheio de sua preferência.

COBERTURA:

Cobertura: Corte as ameixas de forma grosseria, adicione o açúcar e coloque em fogo baixo.
Mixa de vez em quando, até ficar em ponto de geleia (com o caldo meio grosso).
Retire do fogo e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha no fogo mexendo sempre, até o creme começar a desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e deixe ficar praticamente frio.

Coloque sobre a massa assada e por cima coloque a cobertura.

Deixe na geladeira por umas 2 horas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22864-torta-light-de-ameixa.html>