

TORTA DE MANGA

INGREDIENTES

MASSA PODRE:

Massa podre: 2 pacotes de bolacha maisena

100 g de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 700 ml de leite

4 colheres de amido de milho

2 gemas peneiradas

1 e 1/2 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 3 mangas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture 1 pacote de bolacha no processador, misture a manteiga derretida, e forre a assadeira (com fundo removível).

Leve ao forno a 180º C por 10 minutos, ou até ficar dourada.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em um recipiente e leve ao fogo médio, mexendo até levantar fervura. Após esfriar, coloque em cima da massa.

Com o outro pacote de bolacha, triture no processador e coloque em cima do creme para fazer uma farofa.

COBERTURA:

Cobertura: Descasque 2 mangas e bata rapidamente no liquidificador, despeje em cima da farofa.

Pique a outra manga e decore como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25240-torta-de-manga.html>