

# TORTILLETES

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 500 g de margarina com sal
- 2 ovos
- 150 ml de leite
- 250 g de uva-passa escura
- 250 g de goiabada cortada em pequenos cubos
- 3 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, o leite, a margarina, o ovo, sove bem até desgrudar das mãos e deixe descansar por 20 minutos na geladeira.

Em outro recipiente, misture o creme de leite ao leite condensado e reserve.

Molde a massa em forminhas de empada (não é necessário untar), recheie até o meio com a mistura de leite condensado, adicione duas uvas-passas e dois cubos pequenos de goiabada (não é necessário cobrir com a massa).

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 45 minutos ou até dourar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25615-tortilletes.html>