

TORTA DOCE DE MICRO-ONDAS (SIMPLES E RÁPIDA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 180 g de farinha de trigo (1 xícara e 1/2)

1 colher de sopa rasa de açúcar

2 colheres de sopa cheias de manteiga

1 ovo

1 colher de café de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 saquinho de suco em pó do sabor de sua preferência

1 caixinha de creme de leite

1 gelatina incolor

1/2 copo americano de água quente

1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em um recipiente até formar uma massa homogênea e que não grude nas mãos.

Caso continue grudando, adicione mais farinha de trigo, aos poucos.

RECHEIO:

Recheio: Bata todos os ingredientes em um recipiente ou no liquidificador, menos a gelatina incolor.

Bata até formar uma mistura homogênea.

Misture a gelatina incolor em meio copo americano de água quente.

Adicione à mistura anterior e bata novamente.

Transfira para o congelador até o recheio gelar e ficar bem consistente (cerca de 15 minutos).

MONTAGEM:

Montagem: Unte um recipiente de vidro ou plástico com manteiga e farinha.

Abra a massa dentro do recipiente de modo que ele vá subindo nas laterais, formando uma "concha" para depois receber o recheio.

Faça furinhos na massa com um garfo.

Coloque no micro-ondas e deixe assar por 7 minutos.

Acrescente o recheio à massa e coloque no congelador até gelar completamente (cerca de 15 minutos).

O uso do congelador é apenas para gelar mais rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26189-torta-doce-de-micro-ondas-simples-e-rapida.html>