

PUMPKIN PIE (TORTA DE ABÓBORA)

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícaras de farinha de trigo gelada
1/2 xícara de manteiga gelada (8 colheres de sopa)
água gelada (4 a 7 colheres de sopa)
1 colher (sobremesa) de sal
420 g de abóbora cozida e espremida
1 ovo
3 gemas
1 lata de leite condensado
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, a manteiga, o sal e a água em uma vasilha até formar uma massa uniforme (vá adicionando água aos poucos)

Arrume a massa já em forma de torta em uma forma de fundo falso e reserve.

Misture a abóbora já cozida e espremida com o ovo inteiro, as gemas, o leite condensado e a canela.

A mistura do recheio vai parecer bem líquida, mas é assim mesmo. Despeje tudo na forma, dentro da massa.

Leve ao forno preaquecido a 220º C por 15 minutos.

Reduza a temperatura do forno para 180º C e deixe mais 30 a 35 minutos.

Espere esfriar um pouco antes de levar a geladeira.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26618-pumpkin-pie-torta-de-abobora.html>