

TORTA DE MANGAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/4 de xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara de (chá) de açúcar

1/2 xícara de (chá) de margarina sem sal

3 colheres de (sopa) de creme de leite

2 gemas

1 pitada de sal

1 colher de (chá) de fermento químico

raspas de casca de limão

COBERTURA:

Cobertura: 3 xícaras de (chá) mangas picadas

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque a farinha, faça um buraco no centro e adicione os outros ingredientes.

Amasse tudo, deixe na geladeira por 30 minutos.

Em uma forma de aro removível, forre o fundo e a volta com a massa

Asse em forno 180°C por 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Hidratar a gelatina conforme as instruções na embalagem.

Colocar a manga, o leite condensado, creme de leite e a gelatina no liquidificador.

Bater por 2 minutos.

Despejar sobre a massa assada e levar para gelar por 2 horas.

Desenforme na hora de servir.

Decore com fatias de manga e folhinha de hortelã.

Após forrar a forma com a massa, cubra com papel manteiga e preencher a massa com grãos, pode ser feijão, grão de bico, canjica, para que a massa permaneça na volta da forma.

Depois de assada os grãos podem ser utilizados normalmente.

O preparo é de 70 minutos mais o tempo que leva para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28865-torta-de-mangas.html>