

# TORTELETE DE FRUTAS E CASTANHAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 xícara de farelo de aveia

1/2 xícara de granola

1/2 xícara de castanhas na proporção desejada

1 colher de sopa de mel

água para dar liga

### CREME:

Creme: 150 g de cream cheese

1 pote de iogurte grego (usei vigor)

1/2 xícara de leite desnatado

açúcar ou adoçante culinário se achar necessário (usei 10 gotas do línea)

1 colher de chá de agar agar ou 1 saquinho de gelatina incolor

### COBERTURA:

Cobertura: frutas da sua escolha (usei kiwi)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes da massa.

Colocar no fundo de forminhas individuais utilizando uma colher úmida para pressionar bem.

Levar as forminhas ao forno preaquecido por aproximadamente 10 minutos a 200°C ou até as castanhas ficarem douradas.

Em um bowl, com o auxílio de um fuet, misturar o cream cheese, o iogurte, o leite e o açúcar (se for usar) até ficar bem aerado.

Levar essa mistura ao fogo e acrescentar o agar agar.

Mexer a mistura até que entre em fervura.

Despejar a mistura de cream cheese, iogurte e leite nas forminhas com as castanhas já assadas.

Não esperar esfriar, pois o agar agar endurece quando esfria, mesmo sem ir à geladeira.

Colocar, depois de frio, as forminhas na geladeira.

Na hora de servir, picar a fruta de escolha e servir uma porção de frutas junto à tortinha.

Pode acrescentar lascas de chocolate ou castanha-do-pará em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29795-tortelete-de-frutas-e-castanhas.html>