

# TORTA DE FIGO EM CALDA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 100 gr de manteiga  
50 ml de leite  
3 colheres cheias de açúcar  
1/2 colher de sal  
200 gr de trigo

### RECHEIO:

Recheio: 1 pote de iogurte natural  
1/2 caixa de creme de leite  
4 colheres de maisena  
1 lata de figo em calda  
50 gr de uva passa  
50 ml de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Ligue o forno a 180°C, deixe o aquecendo.  
Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar e o sal, mexa até dissolver a manteiga.  
Acrescente o trigo e o leite, mexa com as mãos até formar uma massa homogênea e firme.  
Se necessário acrescente mais trigo até conseguir o ponto.  
Espalhe a massa numa forma média, cobrindo o fundo e as laterais.  
Leve ao forno para assar a 180°C até dourar.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque no liquidificador o creme de leite, o iogurte, o leite condensado, a maisena e os figos cortados, reserve 5 figos.  
Bata até a mistura ficar homogênea.  
Acrescente as uvas passas, os 2 figos cortados e jogue sobre a massa fria.  
Enfeite com os outros 3 figos, leve à geladeira por 2 horas e sirva !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30224-torta-de-figo-em-calda.html>