

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 !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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