

TORTA DE DAMASCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

250 g de ricota

1 envelope de gelatina sem sabor

1 xícara de nozes picadas (opcional)

CALDA:

Calda:200 g de damasco picado

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Dissolva a gelatina em 5 colheres de sopa de água fria.

Coloque no liquidificador o leite condensado, a ricota e o creme de leite.

Bata até misturar bem.

Acrescente a gelatina diluída e bata novamente.

Misture as nozes.

Despeje o recheio sobre a massa e leve à geladeira por 3 horas.

CALDA:

Calda:Coloque o açúcar em uma panela e caramelize.

Adicione uma xícara de água e os damascos, deixe no fogo por 5 minutos.

Despeje sobre a torta na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30459-torta-de-damasco.html>