

TORTELLETÉ DE LEITE CONDESADO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

250 g de margarina

2 gemas

1 lata de leite condensado para o recheio

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, a margarina e as 2 gemas.

Amasse bem por uns 10 minutos, até a massa soltar.

Coloque nas forminhas untadas para assar.

Leve ao forno por 20 minutos.

Assim que a massa estiver assada acrescente o leite condensado e asse por mais 5 minutinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32348-tortellete-de-leite-condesado.html>