

QUICHE DE FRUTAS TROPICAIS

INGREDIENTES

- 200 g de biscoito integral de gergelim
- 350 g de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa de açúcar demerara ou orgânico
- 1 clara em neve
- 1 gema
- 200 ml de leite integral
- 2 colheres de sopa rasas de amido de milho ou cremogema de baunilha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- frutas da época
- 2 colheres de açúcar demerara ou orgânico

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture em uma panela (preferencialmente antiaderente), o leite, o amido de milho ou cremogema, o açúcar e a gema. Leve ao fogo médio mexendo bem até o creme estar totalmente cozido, reserve.

Pique as frutas em cubos ou da maneira que preferir e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme em cima da massa já pré- assada e depois coloque as frutas frescas na disposição que mais lhe agradar.

Polvilhe com o açúcar e leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34658-quiche-de-frutas-tropicais.html>