

TORTA DA RAINHA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maizena
3 colheres de margarina ou manteiga
2 cream cheese de 350 g
1 lata de leite condensado
2 caixas de gelatina de frutas vermelhas
150 g Frutas congeladas (50 g mirtilo, amoras, framboesa)
2 limões

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador.
Numa vasilha misture as bolachas com a margarina.
Espalhe bem a massinha numa forma de fundo falso.
Leve ao forno preaquecido por 10 minutos, espere esfriar.
No liquidificador bata os dois cream cheese mais o leite condensado e os limões.
Despeje na massa e leve ao freezer por 10 minutos.
Pegue numa panela 3 colheres de açúcar e 1 xícara de água.
Coloque as frutinhas vermelhas, levantou fervura desligue.
Coloque as gelatinas e mexa até esfriar.
Despeje sobre o creme na torta e volte ao freezer por 10 minutos.
Retire e coloque na geladeira normal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34911-torta-da-rainha.html>