

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34911-torta-da-rainha.html>