

TORTA DE AMORAS E CEREJAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo

100 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 embalagem de pó para pudim sabor baunilha (50 g)

500 ml de leite

Amoras a gosto

Cerejas a gosto

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o açúcar e o sal.

Junte o ovo e a manteiga. Misture e trabalhe até obter uma massa homogênea.

Abra-a e forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (22 cm de diâmetro), como fiz duas tortas pequenas utilizei duas formas menores.

Leve ao forno médio alto (200°C) preaquecido, até ficar ligeiramente dourada. Deixe esfriar.

Dissolva o pó para pudim no leite e leve ao fogo.

Após levantar fervura mexa por mais 1 minuto. Reserve e deixe esfriar.

Sobre a massa já fria coloque uma porção do pudim de baunilha, intercale as amoras e as cerejas. Leve à geladeira por 2 horas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35790-torta-de-amoras-e-cerejas.html>