

TORTA DE FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras (chá) e de farinha de trigo

3 colheres de margarina sem sal

1 ovo

4 colheres (sopa) de açúcar

CREME:

Creme: 2 xícaras (chá) de leite de vaca

2 gemas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara de (chá) de açúcar

1 colher de (sopa) de Baunilha ou sabor de sua preferência

COBERTURA:

Cobertura: 1 gelatina do sabor desejado

2 colheres de polvilho doce

1 e 1/2 xícara (chá) de água

FRUTAS:

Frutas: morangos, pêssego em calda, uvas, faça com a fruta de sua escolha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha junte todos os ingredientes e sove a massa até ela dar liga.

Abra com as mãos em uma assadeira redonda que saia o fundo e leve ao forno por 15 minutos.

CREME:

Creme: Coloque 1 xícara de leite, na outra xícara dissolva as 2 colheres de trigo para não empelotar.

Misture os demais ingredientes e mexa no fogo até ficar no ponto de mingau.

Jogue em cima da massa já assada, ponha as frutas, não precisa esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Ponha tudo na panela e mexa até ficar transparente parecendo um mingau e ponha cobrindo todas as frutas, depois de frio leve à geladeira. Depois de frio sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36144-torta-de-frutas.html>