

TORTA DE DAMASCO E NOZES

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de leite e mel
- 100 g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 100 g (aproximadamente) de damasco desidratado
- 100 g (aproximadamente) de nozes picada

MODO DE PREPARO

Cozinhar a lata (fechada) de leite condensado em uma panela com água (cobrindo a lata) durante cerca de 1 hora.

Triturar a bolacha no liquidificador e misturar com a manteiga previamente derretida fazendo uma farofa úmida.

Forrar uma forma de fundo removível com a farofa (pode ser redonda ou retangular) e assar em forno preaquecido a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.

Cortar os damascos e hidratar durante 30 minutos com 200 ml de água.

Cozinhar os damascos durante 15 minutos.

Misturar o leite condensado cozido com o damasco (sem a água do cozimento) e as nozes e espalhar sobre a massa assada.

Colocar na geladeira e esperar esfriar para servir.

No lugar do damasco desidratado pode-se usar geleia de damasco.

O leite condensado pode ser cozido também em panela de pressão durante 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36256-torta-de-damasco-e-nozes.html>