

TORTA DE FRUTAS VAPT E VUPT

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
2 medidas da lata de leite condensado de leite integral
2 gemas
1 colher de chá de cremogema
1 colher de chá de maisena
3 colheres de açúcar
5 gotas de baunilha
frutas para decorar a gosto

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito tipo maisena
4 colheres de sopa de manteiga temperatura ambiente
3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Levar todos os ingredientes ao fogo médio e mexendo sempre até ficar homogêneo e com consistência de mingau.

MASSA:

Massa: Triturar o biscoito e acrescentar a manteiga e o açúcar.
Misturar tudo, colocar em forma de fundo removível e levar ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos.
Coloque o recheio em cima da massa e decore com as frutas que mais gostar. Leve para gelar por 2 horas e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36276-torta-de-frutas-vapt-e-vupt.html>