

TORTINHAS CAPRICO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de maizena

3 xícaras (chá) de suco de laranja

1 colher (chá) de raspa de laranja

2 colheres (sopa) de licor de sua preferência

2 colheres (sopa) de margarina

MASSA:

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

1/2 xícara (chá) de maizena

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

6 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de raspa de laranja

2 gemas

COBERTURA:

Cobertura: chantilly

morangos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Bata as gemas com o açúcar até o ponto de gemada.

À parte dilua a maizena no suco de laranja e leve ao fogo, mexendo sempre.

Quando começar a ferver, adicione aos poucos a gemada e a raspa de limão.

Retire do fogo e adicione o licor e a margarina, mexendo sem parar até ficar bem misturado.

MASSA:

Massa: Amasse bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea e forre as forminhas.

Asse até dourar, encha com o recheio e deixe esfriar.

Decore com chantilly e os morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38245-tortinhas-capricho.html>