

TORTA DE SALADA DE FRUTA

INGREDIENTES

Massa:

dois copos de farinha de trigo

125 gramas de margarina em temperatura ambiente

uma colher de sopa rasa de açúcar

recheio:

uma caixa de leite condensado 300 gramas

uma caixa de creme de leite

1 pacote de coco ralado

1 copo de leite

2 colheres de sopa cheia de maizena

1 e 1/2 xícara de manga cortadas em cubos

1 e 1/2 xícara de uvas verdes cortadas em quatro pedaços

1 e 1/2 xícara de maçã cortadas em cubos

1 e 1/2 xícara de banana prata cortadas em cubos

Pode colocar outras frutas de sua preferência, aumentar ou diminuir a quantidade das frutas.

Chantilly suficiente para cobrir a torta

50 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo, a manteiga e o açúcar.

Coloque numa forma removível e leve para assar por mais ou menos 10 minutos. Ou até começar a dourar.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite e o coco ralado. Coloque numa panela e misture a maizena antes de levar ao fogo.

Leve ao fogo até engrossar.

Desligue o fogo, deixe esfriar um pouco e misture as frutas.

Coloque em cima da massa já assada. Coloque o chantilly.

Coloque o chocolate picado no micro-ondas por um minuto, retire e misture, coloque novamente no micro-ondas por mais um minuto. Até que derreta.

Pegue um garfo, passe no chocolate e passe em cima da torta fazendo zig zag na torta, confeitando do seu jeito.

Leve à geladeira até gelar em seguida é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40620-torta-de-salada-de-fruta.html>