

TORTA DE MANGA NO LIQUIDIFICADOR DA ANA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 mangas picadas

1 lata de leite condensado (ou mais, depende da quantidade de recheio que quer fazer)

4 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga, o açúcar e as gemas em uma batedeira até formar um creme.

Coloque aos poucos sobre esse creme a farinha de trigo com o fermento misturando bem com as mãos.

Assim que a massa não estiver mais grudando, forme uma bola e leve a geladeira por 15 minutos.

Unte a forma com manteiga, e jogue um pouco de farinha de trigo (espalhando) para que não grude.

Preaqueça o forno em 200°C.

Abra a massa com um rolo, ou com as mãos mesmo, e forre a forma refratária (redonda) já untada, e deixe no forno por aproximadamente 30 minutos.

Se for do gosto mais douradinho deixe mais um pouquinho, mas nunca passando dos 50 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Coloque no copo do liquidificador, 2 mangas já picadas, o leite moço e o suco de limão. Sempre experimentando, colocando limão a gosto.

Dissolva a gelatina em pó em um potinho com duas colheres de chá de água, no micro-ondas, sempre mexendo para não formar gomos.

Despeje o creme na torta já assada e fria.

Use a 3ª manga para enfeitar, você pode até mesmo enfeitar com maçãs, kiwi, e frutas a gosto.

Leve à geladeira até endurecer, o que vai levar uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43885-torta-de-manga-no-liquidificador-da-ana.html>