TORTA DE MANGA SIMPLES

INGREDIENTES

3 mangas médias

6 colhes de suco limão (puro)

100 g de margarina cremosa

1 lata de leite condensado 395 g

1 lata de creme de leite 200 g

1 envelope gelatina incolor sem sabor 24 g

2 gemas

2 xícaras chá de farinha de trigo

1/2 xicara de açucar

1 colher de chá de esência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata na batedeira a margarina, o açúcar, as gemas até virar um creme.

Adicione sobre este creme a farinha o fermento peneirado, a baunilha, amasse com as mãos até ficar uma massa homogênea, faça uma bola

Leve à geladeira por 20 minutos.

Depois abra a massa em uma forma desmontável.

Fure com um garfo asse por 15 minutos ou até dourar, deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Descasque as mangas corte em pedaços reserve algumas tirinhas para decorar, bata no liquidificador com pouco de água e peneire esta polpa.

Coloque no liquidificador a polpa o leite condensado o creme de leite e suco de limão faça um creme bem concentrado.

Dissolva a gelatina em 6 colheres de sopa de água em banho-maria.

Adicione ao creme.

Coloque este creme na forma com a massa já assada, leve à geladeira por 8 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45419-torta-de-manga-simples.html