

TORTINHA DE FRUTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

200 g de margarina

2 gemas

1 copo de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 500 ml de leite

4 gemas

4 colheres de açúcar

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de morango cortados em 4 pedaços

200 g de uva cortada ao meio sem caroço

3 maçãs médias fatiadas e banhadas no suco de limão

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho: ½ copo de açúcar

2 copos de água

½ pacote de gelatina sem sabor

2 colheres de amido de milho (Maizena)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um refratário, junte todos os ingredientes e sove bem até desprender das mãos.

Forre forminhas daquelas de empadinhas com a massa e leve ao forno até dourar, aproximadamente 15 minutos, retire do forno quando estiver douradinha e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela junte o leite, as gemas sem pele, o açúcar e a baunilha, mexa bem até que fique um mingau bem cremosinho soltando do fundo da panela.

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho: Ferva a água, junte a gelatina incolor, deixe hidratar, junto o açúcar e o amido de milho.

Leve ao fogo novamente, mexendo sempre até ficar em ponto de geleia.

Retire a massa já assada das forminhas, coloque uma colher de recheio e por cima arrume um pedaço de cada fruta conforme na imagem e pincele a geleia de brilho.

Leve para gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47169-tortinha-de-fruta.html>