TORTA LEVE DE DAMASCO

INGREDIENTES

MASSA

1 pacote de biscoito de aveia e mel

100 g de margarina

RECHEIO

1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

4 colheres de sopa de água

3 potes de iogurte light tradicional

2 xícaras (chá) de ricota passada no peneira 500 g

2 colheres (sopa) de suco de limão

1/2 xícara (chá) de adoçante culinário

CALDA

100 g de damascos secos

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de adoçante culinário

1 folha da hortelã

MODO DE PREPARO

MASSA

Em um liquidificador, bata os biscoitos aos poucos até obter uma farofa.

Retire do liquidificador, junte a margarina e misture bem.

Forre o fundo de uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro) e reserve.

RECHEIO

Em um recipiente, misture a gelatina com a água e leve ao fogo, em banho-maria até dissolver.

Em um liquidificador bata o iogurte, a ricota, o suco de limão, o adoçante culinário e por fim acrescente a gelatina dissolvida e bata mais um pouco.

Coloque a mistura sobre a massa reservada.

Leve à geladeira por cerca de 4 horas ou até ficar bem firme.

CALDA

Em uma panela, misture o damasco com a água e o adoçante e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos em fogo baixo.

Deixe esfriar e bata no liquidificador até ficar homogêneo.

Cubra a torta, decore com a hortelã e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47474-torta-leve-de-damasco.html