TORTA DE FRUTA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

1/2 copo de requeijão

1 pacote de bolacha de maisena ou de leite

1 colher bem cheia de margarina

1 lata de pêssego em caldas ou uma caixinha de morangos, ou a fruta que preferir

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador, de pouquinho em pouquinho, despejando numa vasilha.

Misture a bolacha triturada com a margarina até formar uma massa, caso não dê liga, coloque mais margarina.

Espalhe essa massa numa assadeira e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos, ou até que fique douradinha.

Corte a fruta de sua preferência em pedaços pequenos (se quiser, pode misturar mais de uma fruta), e espalhe de forma homogênea por cima da massa, depois de assada.

No liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e o requeijão e bata.

Dissolva bem a gelatina num copo, com dois dedos de água quente. Bata novamente e coloque por cima das frutas.

Deixa gelar até que o creme fique consistente, sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47776-torta-de-fruta.html