

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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