

TORTILHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de royal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite de coco, o leite condensado, adicione o açúcar e o leite, bata novamente.

Acrescente a farinha e bata até ficar uma massa homogênea.

Adicione o royal, coloque em uma forma média, asse por mais ou menos 30 minutos, a 200°C.

Ela cresce menos que um bolo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48431-tortilha-de-leite-condensado.html>