TORTA DE AMEIXA (DUAS CAMADAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de açúcar

3 colheres de leite

150 g de margarina

RECHEIO:

Recheio:doce de ameixa

6 colheres de creme de confeiteiro

300 ml de leite

100 ml de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa em um recipiente e monte numa forma redonda e pequena, deixe cozinhar por 20 minutos ou até dourar.

faça um doce de ameixa com 1/2 kg de ameixa, 4 colheres de açúcar e água o suficiente para cozinhar.

Após isto faça um creme com 3 colheres de creme de confeiteiro, 150 ml de leite e 50 ml de leite condensado.

Depois de feito misture com o doce de ameixa e coloque dentro da massa retirada da forma.

A forma não precisa estar untada.

Faça outro creme com 3 colheres de creme de confeiteiro, 150 ml de leite e 50 ml de leite condensado.

Coloque por cima do doce misturado com creme.

Por fim use a sua criatividade para decorar com chantilly, frutas cristalizadas etc.

Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49234-torta-de-ameixa-duas-camadas.html