# TORTA DE UVA THOMPSON DA IZA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de farinha de trigo para a massa

4 colheres de sopa de margarina

½ lata de creme de leite

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de fermento em pó

### CREME:

Creme:½ lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

2 gemas peneiradas

2 colheres de sopa de amido de milho

Uvas thompson quanto baste (é aquela sem caroço, que é mais azedinha)

### COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de gelatina sem sabor

2 xícaras (chá) de água

1 colher (sopa) de polvilho doce

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela coloque a água (reserve um pouco), a gelatina e o polvilho dissolvido com a água reservada.

Cozinhe por uns 4 a 5 minutos até obter uma aparência transparente, coloque por cima da torta.

Pode ser feita com essa cobertura para ficar brilhante, mas eu prefiro sem. Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51312-torta-de-uva-thompson-da-iza.html