TORTA DE MANGA MADURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de bolacha doce sem recheio de sua preferência

2 colheres de sobremesa de qualy

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 ou 2 mangas maduras grande (se possível coite) não use tomy, não da certo

3 colheres sopa de maisena

2 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Passe as gemas por uma peneira fina sem mexer, para tirar a pelinha que a envolve e que dá o cheiro ao ovo, se passar a colher para ajudar passará a pelinha.

Enquanto isso descasque a manga e pique.

Bata no liquidificador sem acrescentar água, não há necessidade .

Em uma panela coloque as gemas peneiradas, o leite condensado, o creme de leite, o suco da manga (se peneirar fica melhor) e as 3 colheres de maisena, misture bem para que não fique grumos de maisena.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Abaixe o fogo e cozinhe por mais 3 ou 4 minutos, mexendo sem parar.

Deixe esfriar um pouco antes de colocar sobre a massa assada.

Leve à geladeira por 2 ou 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53457-torta-de-manga-madura.html