

TORTA DE KIWI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:100g de manteiga em temperatura ambiente

2 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar cristal ou refinado

2 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente)

CREME:

Creme:500 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de amido de milho

Gotas de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura:2 kiwi sem casca cortadas em fatias medias

1 kiwi sem casca inteiro

1 xícara de agua

1/2 xícara de açúcar

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo até engrossar.

COBERTURA:

Cobertura:Bata no liquidificadores 1 kiwi com os 3 últimos ingredientes e leve ao fogo até engrossar e reserve.

Fatiar 2 kiwis em fatias não muito finas (medianas).

Deixe esfriar.

Leve à geladeira por 10 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme branco frio sobre a massa assada.

Decore com os kiwi fatiados.

cubra os kiwi fatiados com o creme verde.

Leve para a geladeira.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53939-torta-de-kiwi.html>