# TORTILETE DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:300 g de margarina (1 xícara e 1/2)

500 g de farinha de trigo (4 xícaras e 1/4)

1 gema

### RECHEIO:

Recheio:2 latas de leite condensado

4 maracujás

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque a farinha de trigo e a margarina, depois mecha até formar uma massa molinha, caso fique dura coloque aos poucos mais margarina, ou se a massa ficar muito mole, oleosa coloque um pouco de farinha de trigo e mexa.

### RECHEIO:

Recheio:Com os maracujás faça um suco. Depois, com o suco ainda no liquidificador adicione o leite condensado e bata, até que fique uniforme.

Depois, é só colocar a massa nas forminhas de sua preferencia (sempre lembrando de deixar o espaço para o recheio), então coloque o recheio e ponha no forno. Os tortiletes ficarão prontos quando o recheio estiver douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54799-tortilete-de-maracuja.html