

TORTA COM FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 copo de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 ovo
3 colheres de manteiga

CREME:

Creme: 2 copos de leite
1 colher de manteiga
2 gemas
2 colheres cheias de maizena
Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amassar bem e colocar em uma assadeira redonda para torta formando uma beirada.
Furar com garfo a massa em diversos pontos e levá-la para assar em forno médio.

CREME:

Creme: Colocar na betedeira as gemas, o açúcar, a manteiga e bater bem.
Em seguida coloca o leite e as duas colheres de maizena, batendo mais um pouco.
Depois colocar em uma panela e mexer até engrossar o creme.
Depois da massa assada colocar o creme e enfeita-la fazendo circulos com um cacho pequeno de uva rubi, morango, um cacho pequeno de uva Itália, carambolas cortadas em estrelas e no centro cerejas.
Cobrir pinceladas de geleia de morango.
Colocar na geladeira por 24 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55307-torta-com-frutas.html>