

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 círculos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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