

TORTA DE FRUTAS DIET

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de adoçante para forno e fogão
10 colheres de manteiga
1 gema

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite desnatado
4 gemas
6 colheres (sopa) de maisena
1/2 xícara (chá) de adoçante
Frutas cristalizadas e uva passa a gosto
frutas picadas de sua preferência

COBERTURA:

Cobertura: Fruta de sua preferência

GELEIA:

Geleia: 1 xícara de (chá) de água
2 colheres (sopa) de adoçante
1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque na panela o leite, as gemas, a maisena e o adoçante, dissolva bem e leve ao fogo até engrossar, desligue o fogo e deixe esfriar, depois acrescente as frutas.

Coloque o recheio na massa já assada, depois coloque a fruta de sua preferência em pedaços em cima da torta.

GELEIA:

Geleia: Coloque todos os ingredientes em uma panela, dissolva, leve ao fogo até engrossar, desligue o fogo e deixe esfriar (mas não deixe que fique dura) e despeje em cima da torta.

Leve à geladeira e está pronta a sua torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55753-torta-de-frutas-diet.html>