TORTA DE FRUTAS (MASSA SUCRÉE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo sem fermento

250 g de margarina "qualy" é melhor deve estar bem gelada ou estragara a massa

250 g de açúcar de confeiteiro

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 lata de leite (utilize a lata de leite condensado para medir)

3 gemas peneiradas

3 colheres de sopa de amido de milho

Baunilha para dar sabor

COBERTURA:

Cobertura:Fruta de sua escolha (morango, maçã, pêssego, kiwi, uvas etc)

Gelatina que combine com a fruta escolhida

Castanha picada (xerém) para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA :

Massa :Misturar todos os ingredientes até que forme uma massa homogênea e lisa, o ponto principal para sucesso desta massa está neste segredo, assim que fizer a massa ela fica meio molenga pois a margarina vai derreter ao ser manipulada, o truque então e colocar em uma forma para torta forrando o fundo e as laterais, fure com o garfo no fundo e nas laterais para que a massa ao assar não estufe, em seguida leve para o freezer.

Deixe descansar por no mínimo 2 horas.

Antes de tirar do freezer, preaqueça o forno em 160°C a 180°C por uns 10 minutos.

Então tire a forma do freezer e leve diretamente ao forno, esse choque térmico fará com que a massa fique crocante sem derreter.

Asse até dourar as bordas, reserve.

Depois de fria desenforme, coloque em um prato e reserve.

CREME:

Creme:Coloque todos os ingredientes em uma panela.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar, atenção para não empelotar, mas caso isso aconteça bata no liquidificador, apenas tome cuidado para não queimar e você raspar o queimado.

Deixe esfriar, coloque sobre a massa, cubra com as frutas.

Coloque na geladeira.

Faça a gelatina, coloque 1/4 da água que utilizaria para ferver.

Assim que ferver coloque o pó, mexendo sempre, acrescente 1/4 de água gelada.

Coloque no freezer para gelar.

Se colocá-la na forma líquida a massa vai absorver e ficará feio, mas se colocar quando está quase dura fica bonita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55794-torta-de-frutas-massa-sucree.html