

TORTINHA DE FRUTAS

INGREDIENTES

Massa

150 g de manteiga em temperatura ambiente

90 g de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

2 gemas

255 g de farinha de trigo

Creme de baunilha

1 xícara de leite integral

1 xícara de creme de leite fresco

1 lata de Leite Condensado

4 gemas

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

2 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura de frutas

1 caixa de morangos cortados ao meio

1 manga grande cortada em cubinhos

3 kiwis grandes cortados em cubos ou tirinhas

Geleia de brilho

1/2 pacote de gelatina incolor

1/2 xícara de açúcar

1/4 de xícara e 2 colheres (chá) de água

1 colher (chá) de raspas de laranja

1 colher (chá) de raspas de limão

1 colher (chá) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Massa

Bata até ficar um creme fofo e claro

Desligue a batedeira e adicione a farinha

Embrulhe a massa em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos

Unte as forminhas (10cm x 2cm) com manteiga e cubra de massa o fundo e as laterais, retirando o excesso de massa das bordas

Após fure toda a superfície com um garfo e leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 15 a 20 minutos ou até dourar levemente

Recheio

Misture todos os ingredientes

Transfira o creme para um bowl e cubra com plástico filme

Cobertura

Geleia de brilho

Em uma panela, coloque a água, o açúcar, as raspas do limão e da laranja

Cozinhe em fogo médio até a calda começar a ferver e os cristais de açúcar se dissolverem

Junte a gelatina hidratada

Montagem

Por cima, disponha os pedaços de morango, manga e kiwi

A torta finalizada deve ficar na geladeira por aproximadamente 6 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1818-tortinha-de-frutas.html>