TORTA CREMOSA DE 2 MINUTOS NO LIQUIDIFICADOR! DELICIOSA, EU AMO!

INGREDIENTES

Para a massa

2 ovos (95 g)

2 xícaras de farinha de trigo peneirada (330 g)

1 xícara de açúcar (190 g)

1 colher (chá) de fermento (5 g)

Para o recheio

3 ovos (160 g)

350 ml de leite

1 caixa de leite condensado (395 g)

Suco de 4 limões (125 ml)

MODO DE PREPARO

Mexa todos os ingredientes da massa numa bacia com ajuda de uma colher e espalhe com as mãos na fôrma untada e enfarinhada. A fôrma deve ser redonda, de fundo removível, com 27 cm de diâmetro.

Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos e despeje na forma em seguida.

Preaqueça o forno com o dourador ligado a 200 ºC por 10 minutos e asse a torta a esta mesma temperatura por 30 minutos desligando o dourador na metade do tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14955-torta-cremosa-de-2-minutos-no-liquidificador-deliciosa-eu-amo.html