

MINI TORTINHAS DE LEITE CONDENSADO, EU SOU VICIADA NESSA DELÍCIA, FAÇO SEMPRE!

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (280 g)
- 7 colheres (sopa) de manteiga sem sal (140 g)
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de açúcar (12 g)
- 1 lata de leite condensado (395 g)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, a manteiga sem sal e em temperatura ambiente, a gema e o açúcar.

Misture até que forme uma massa bem compacta e desgrude das mãos.

Pegue uma pequena porção de massa , coloque no centro da forminha e aperte , sempre de dentro para fora e vá girando até que forme uma camada de massa.

Depois despeje o leite condensado e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Espere esfriar e retire das forminhas.

Rendimento 20 unidades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15460-mini-tortinhas-de-leite-condensado-eu-sou-viciada-nessa-delicia-faco-sempre.html>