

TORTA DE DAMASCO COM XILITOL

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de creme de leite light

1 gema

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina light

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de xilitol

Recheio:

1 embalagem de cream cheese light

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher (café) de essência baunilha

1 colher (sopa) de raspas de limão

1/2 xícara (chá) de xilitol

2 ovos

Cobertura:

suco de 1 limão

4 colheres (sopa) de xilitol

250 g de damascos secos inteiros

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Faça um buraco no centro da farinha de trigo e acrescente os outros ingredientes

Bata todos os ingredientes do recheio até obter um creme uniforme e reserve

Ferva, junte o suco de limão e abaixe o fogo até engrossar

Recheie com o creme e asse em forno médio pré

Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e cubra com os damascos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2934-torta-de-damasco-com-xilitol.html>