

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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