

Torta de creme com mirtilos

aprox. 10 fatias de



Fácil de preparar



up to 30 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara chá de Farinha de Trigo
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 5 colheres sopa de Margarina
- 1 colher sopa de Água

Recheio:

- 1 colher sopa de Margarina
- 1 ½ xícaras chá de Leite
- ½ lata de Leite Condensado
- 1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 250 g Mirtilos

Massa:

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o açúcar, o Amido de Milho **Dr. Oetker** e o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker**. Acrescente a margarina e a água e misture com as mãos até formar uma massa homogênea. Abra a massa em uma forma desmontável untada de 24cm no fundo. Fure toda a massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar ligeiramente. **Dica:** Utilize a forma de sua preferência redonda de ou retangular pequena.

Recheio:

Em uma panela coloque a margarina, o leite, o leite condensado e o Pudim de Baunilha **Dr. Oetker**. Misture bem, seguindo as instruções da embalagem do pudim. Reserve até esfriar, mexendo sempre. Espalhe o creme na base da torta. Coloque os mirtilos e leve à geladeira por 1 hora ou até gelar.