

TORTA DE MORANGO COM NOZES

INGREDIENTES

RECHEIO

1/2 litro de leite
1 caixinha de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
5 colheres de amido de milho desmarchado em 1/2 copo de leite
2 gemas
1 colher de baunilha

COBERTURA

1 caixinha de morango fresco
1 xícara de açúcar (200 g)
150 ml de água
nozes picadas para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA

Massa Misture todos ingredientes

Sove bem a massa e forre uma forma redonda para torta com a massa (forre bem o fundo e as laterais) em seguida fure toda a massa com um garfo e ponha para assar por uns 10 minutos em forno quente ou até que doure, cuidado para não queimar e ficar dura, retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO

Coloque o leite em uma panela qndo começar a ferver despeje a amido desmarchado em leite e mecha bem para engrossar em seguida coloque o leite condensado e continue mechendo acrescente o creme de leite as gemas a baunilha e mecha bem deixe cozinar até soltar do fundo da panela sempre mechendo para não queimar,,

Deixe esfriar

COBERTURA

Lave os morangos e coloque no processador em seguida despeje os morangos batidos em uma panela acrescente o açúcar a agua e deixe cozinar bem até que vire uma geleia deixe esfriar

MONTAGEM

Desenforme a massa da torta em sua forma preferida coloque o creme de amido frio em seguida coloque os morangos em pezinho

E por cima a geleia de morango

A recente mais morangos e as nozes em volta leve a geladeira e sirva bem gelada fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13454-torta-de-morango-com-nozes.html>