

# 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 desmanchado 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 desmanchado 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 cozinhar 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 cozinhar 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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