TORTA PERFEITA DE MORANGO

INGREDIENTES

Massa:

1 pacote e 1/2 de biscoito de maisena

4 colheres de manteiga (derretida)

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral (mesma medida do leite condensado)

2 gemas

2 colheres de (sopa) de amido de milho

1 colher de (sobremesa) de extrato de baunilha

2 bandejas de morangos

300 ml de água

1 gelatina de morango

MODO DE PREPARO

Massa: Triturar o biscoito, até esfarelar por completo, misturar a manteiga derretida e colocar a massa em uma forma de fundo removível, a minha possui 23 cm, levar o forno baixo por 10 minutos, retirar e deixar esfriar por completo.

Recheio: Em uma panela, colocar as gemas, o amido de milho , um pouco do leite só para dissolver a maisena, misturar bem , colocar o leite condensado, o restante do leite integral e o extrato de baunilha, mexer bem e levar o fogo baixo, mexendo bem para não empelotar, quando formar um mingual, desligar o fogo, colocar em refratário cobrir com plástico filme encostando no creme e levar a geladeira por 30 minutos.

Fazer a gelatina com 150 ml de água quente e 150 ml de água fria, levar a geladeira até firmar um pouco.

Montagem: depois de todos os ingredientes frios, colocar sobre a massa o recheio, enfeitar com morangos cortados ao meio e colocar a gelatina sobre os marangos, cobrindo as partes brancas do recheio, levar a geladeira por 2 horas e depois é só se deliciar com essa receita maravilhosa !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13534-torta-perfeita-de-morango.html