# TORTA DE MORANGO (COM CREME DE MORANGO)

## INGREDIENTES

1 caixa de gelatina de morango

1 pacote de biscoito maisena

2 colheres de amido de milho

2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

2 ovos

3 caixas de morango

3 colheres cheias de margarina

700 ml de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Triture o biscoito de maisena até virar uma farinha fina (pode utilizar o liquidificador).

Coloque a farinha em uma vasilha.

Adicione de 2 a 3 colheres de margarina e misture até formar uma massa lisa.

Ajeite a massa na forma e leve ao forno a 180° C por 15 minutos. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo o leite, uma lata de leite condensado, o amido de milho e as gemas peneiradas.

Misture sem parar até formar um creme.

Reserve, quando morno adicione uma lata de creme de leite.

Lave os morangos, adicione no liquidificador junto com uma lata de leite condensado e uma lata de creme de leite, bata até os morangos se dissolverem e reserve.

Faça a gelatina. Leve ao fogo um copo de água filtrada e deixe ferver, adicione o pó da gelatina e misture até se dissolver.

Adicione um copo de água gelada e misture mais.

Depois a coloque junto com o creme de morango no liquidificador e bata mais um pouco.

### MONTAGEM:

Montagem:Divida o creme branco em duas partes

Coloque uma camada de creme branco sobre a massa já assada.

Coloque todo o creme de morango e deixe na geladeira de 3 a 4 horas.

Quando o creme de morango já estiver firme, adicione o restante do creme branco.

Fatie os morangos aos poucos e coloque sobre o creme branco, o decorando da forma que preferir.

Deixe na geladeira por mais 5 horas.

Desenforme e sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14289-torta-de-morango-com-creme-de-morango.html