

TORTA MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES

MOUSSE DE MORANGO

- 2 caixa de leite condensado
- 2 caixa de creme de leite
- 2 sucos de morango

CREME

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- Maisena (o bastante para engrossar)
- Leite (mesma medida do leite condensado)
- 3 colheres (sopa) de manteiga

MASSA

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 200 g de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 e ½ xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE

Bata tudo no liquidificador e reserve.

CREME

Em uma panela, acrescente todos os ingredientes, menos o creme de leite.

Mexa até engrossar, depois desligue e acrescente o creme de leite.

MASSA

Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes da massa e amasse até ficar homogêneo.

Leve à geladeira por 30 minutos e, depois, ao forno por 12 minutos ou até ficar dourada.

MONTAGEM

Depois que a massa esfriar. coloque o creme e cubra com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15592-torta-mousse-de-morango.html>