

TORTA DE MORANGO ESPELHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de bolacha maisena (400 g no total)

1 pacote de manteiga sem sal (200 g)

Forma de fundo removível

RECHEIO:

Recheio: 2 gemas

500 ml de leite

2 colheres (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: Morangos para cobrir

1 pacote de gelatina sabor morango

2 colheres (sopa) de fécula de batata

1 caneca de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Processe a bolacha de maisena e acrescente a manteiga (derretida) até ficar uniforme.

Enforme na forma de fundo removível, fazendo a base e as laterais.

Levar ao forno preaquecido por 15 minutos ou até dourar.

Reserve e espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador todos os ingredientes, acrescentando a maisena aos poucos.

Leve ao fogo até tomar a consistência do creme para recheio.

Reserve e espere esfriar para montar na massa.

COBERTURA:

Cobertura: Cubra o recheio com os morangos cortados ao meio.

Dissolva a fécula de batata na água e leve ao fogo.

Ao tomar consistência e ficar transparente, misture a gelatina em pó.

Espere esfriar para cobrir os morangos já sobre a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15902-torta-de-morango-espelhada.html>