

TORTA DE MORANGO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha maizena

200 g de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

5 gotas de essência de baunilha

1 caixa de morango

1 pacote de gelatina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva a gelatina, depois leve para gelar e reserve.

Em um liquidificador, triture as bolachas até virar uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas, depois em um recipiente, misture a bolacha com a margarina até que a massa fique levemente umedecida.

Em uma forma, despeje com um fundo removível a massa e depois leve ao forno por 20 minutos, reserve.

Em uma panela, coloque 2 colheres (sopa) de margarina com o leite condensado, depois que a mistura começar a soltar da panela desligue o fogo.

Adicione o creme de leite e a essência de baunilha, depois reserve até que esfrie.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme branco, os morangos cortados ao meio, depois por cima adicione a gelatina quase endurecida.

Leve a geladeira até a gelatina endurecer, depois desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16940-torta-de-morango-facil.html>