TORTA DE MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó

2 colheres (sopa) de açucar

2 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio:300g de morangos

1 lata de leite condesado

1 lata de creme de leite

3 gemas peneiradas

1 caixa de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa:Misture todos os ingredientes com as mãos até dar liga.

Abra a massa com as pontas dos dedos sobre uma forma de fundo removível.

Asse em forno médio (180° C) preaquecido por aproximadamente 30 minutos e reserve.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e as gemas peneiradas até engrossar e deixe esfriar.

Prepare a gelatina conforme a embalagem e coloque na geladeira.

Acrescente o creme sobre a massa assada, corte os morangos em comprimento e decore o creme com os morangos.

Após a torta estar bem fria, despeje a gelatina (deve estar no ponto de endurecimento) sobre os morangos.

Leve à geladeira até endurecer a gelatina (de preferência de um dia para o outro).

Desenforme e sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17812-torta-de-morangos.html