

TORTA DE MORANGO DA DANI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (sopa) manteiga (cheia)
1 pitada de sal
2 gemas
1 colher de leite
1 colher (chá) fermento
1 colher (sopa) açúcar

CREME:

Creme: 1/2 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 gemas
1 colher (chá) margarina
2 colheres de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de gelatina de morango
250 ml de água
1 colher (sopa) polvilho doce
morangos

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque em uma panela o leite (reserve um pouco) o amido de milho, e as gemas dissolvidas no leite reservado, o leite condensado. Misture até engrossar, adicione a baunilha e o creme de leite, desligue. Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela, coloque a água, a gelatina em pó e o polvilho doce.

Misture, deixe cozinhar até engrossar e reserve.

MASSA:

Massa:Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o açúcar, sal, a manteiga e as gemas.

Misture a massa em uma assadeira com fundo removível.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Tire do forno e espalhe o creme

Adicione os morangos e por último a gelatina com o polvilho doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19551-torta-de-morango-da-dani.html>