

TORTA DE MORANGO REVOLUCIONÁRIA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo branca

1 colher (sopa) de açúcar refinado (só serve o refinado, o cristal ou granulado não dá liga na massa)

1 colher de fermento em pó (aquele que se usa no bolo)

150 g de manteiga sem sal (só serve a sem sal)

6 gotas de essência de baunilha

700 mls de leite (tanto faz ser integral, desnatado, zero lactose etc)

1 potinho de 140g de geleia de brilho, 1 potinho de 10ml de corante vermelho, 1 potinho de essência de baunilha de 30ml (a geleia de brilho, a essência de baunilha e o potinho de corante vermelho se compra em casas de artigos para festas, é super baratinho)

1 cumbuca de morangos lavados e cortados ao meio (ou picados, como preferir)

3 gemas

1 ovo inteiro

Papel manteiga (o suficiente para forrar as bordas da forma redonda)

1 forma de fundo removível de 25 cm de diâmetro (essa quantidade de massa dá certinho para essa forma)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque os 700 ml de leite (separe uma colher de sopa desse leite para a massa), 4 colheres de maisena, 3 gotas de essência de baunilha, 2 gemas e 1 e 1/2 (uma lata e meia) de leite condensado. Misture tudo isso a frio e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e desgrudar do fundo (não tem tempo certo depende de cada fogão). Desligue o fogo e reserve, deixando esfriar bem.

MASSA:

Massa: Em uma bacia (se não tiver pode ser na mesa mesmo, estando bem limpa) peneire as 2 xícaras de farinha, o fermento e o açúcar.

Misture tudo e abra um buraco ao centro.

Coloque 1 ovo inteiro e uma gema, amasse bem e coloque 1 colher de leite com as gotas de essência de baunilha.

Continue misturando com as mãos até ficar lisa e homogênea; se ficar grudenta, vá polvilhando farinha e amassando até desgrudar.

Coloque essa massa dentro de um saquinho (aqueles que vem com fruta do supermercado) e leve à geladeira por 30 minutos.

Após os 30 minutos, ligue o forno a 180° C para ir esquentando.

Unte a forma de fundo removível com manteiga ou margarina sem sal.

Somente nas bordas, após untada, forre com papel-manteiga (no supermercado vende, provavelmente, na mesma seção do papel-alumínio).

Após untar a forma, espalhe a massa na forma até subir nas bordas, com delicadeza; vá modelando até preencher toda a forma.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos (tempo que depende muito de cada forno)

Depois do creme e massa prontos, garanta que estejam bem frios e comece a montagem.

Sem desenformar a torta, monte da seguinte forma: coloque o creme já bem frio por cima da torta fria também.

Sobre o creme, adicione os morangos até cobrir todo o creme e, após isso, adicione a geleia de brilho já misturada ao corante (pode pôr tudo que vem nos potinhos) por cima dos morangos.

Leve a torta à geladeira por aproximadamente 2 horas e sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19557-torta-de-morango-revolucionaria.html>