

TORTA DE MORANGO DA RUANE

INGREDIENTES

- 1 bandeja de morangos
- 1 lata de leite condensado, 395 g
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 pacote de biscoito amanteigado
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, adicione o leite condensado, a maisena, o leite, as 3 gemas dos ovos (reserve a clara).

Misture e leve ao forno sempre mexendo para não empelotar.

Bata as claras em neve até ficarem firmes.

Adicione açúcar de pouco a pouco até formar um suspiro.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, faça uma camada de biscoitos e umedeça com leite.

Coloque uma parte do creme e morangos partidos ao meio, intercale novamente com biscoitos e creme. Termine com o suspiro e decore com os morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19979-torta-de-morango-da-ruane.html>