

TORTA DE MORANGO SEM SEGREDO

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maisena, 200 g

4 colheres (sopa) de margarina

1 clara

1 caixinha de morangos lavados e cortados em lâminas

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 lata de leite condensado (395 g)

1 pacote de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

Bata o pacote de biscoito de maisena juntamente com a margarina e a clara, no processador até conseguir uma farofa úmida.

Com as mãos aperte esta farofa numa forma para torta forrando o fundo e as bordas e asse por 15 minutos em forno médio até dar uma leve dourada.

Leve ao fogo o leite condensado com o creme de leite até engrossar, deixe esfriar um pouco e coloque sobre a massa já assada.

Por cima do creme, coloque as lâminas de morangos.

Faça a gelatina como manda a embalagem mas ainda não coloque na torta.

Aqui está o segredo: deixe a gelatina gelar até que comece a firmar e esteja grossa, só então despeje sobre os morangos.

Isso garante que a massa não "sugue" a gelatina.

Deixe gelar até a gelatina firmar e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20239-torta-de-morango-sem-secreto.html>