

TORTA GELADA DE FRUTAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
2 xícaras de açúcar
2 colher (sopa) de margarina
1 colher de baunilha em pó
1 e 1/2 xícaras de leite morno
2 e 1/2 xícaras de trigo
2 colheres de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:
1 lata de abacaxi em caldas

COBERTURA:

Cobertura:
3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite
morangos picados

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separe as claras e bata em neve, reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, até formar um creme liso.

Junte a baunilha e vá colocando aos poucos o leite morno, depois de bem misturado, junte a farinha aos poucos e bata bem por 5 minutos.

Por último, junte as claras em neve e o fermento em pó.

Coloque em forma untada ,de aproximadamente 25 x 40 cm de diâmetro e 6 cm de altura.

Leve ao forno preaquecido, a 250º C por 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve bem firme, junta o açúcar e o creme de leite e bata bem . Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Após assada a massa, deixe amornar por aproximadamente, 10 minutos.

Você vai utilizar a mesma forma que assou ela.

Fure toda a massa com um garfo de 5 em 5 cm aproximadamente.

Despeje toda a calda de uma forma uniforme por cima da massa, pique o abacaxi e coloque em cima da massa.

Em seguida, despeje a cobertura das claras com o creme de leite, e decore com os morangos picados.

Leve ao refrigerador por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20529-torta-gelada-de-frutas.html>