

TORTA DE MERENGUE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: morango a gosto

cereja a gosto

200 ml de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de açúcar em pó

Preparação:

pré-aqueça 180c

bata as claras em neve

MODO DE PREPARO

Adicione o açúcar e mais uma colher (sopa) até acabar, depois bata até acabar.

Coloque a baunilha e o amido de milho envolva tudo com cuidado até estar tudo ligado.

Com a ajuda de uma colher de pau, adicione uma folha de papel vegetal em um tabuleiro de forno e unte com manteiga.

Espalhe o merengue, depois coloque no forno imediatamente e abaixe a temperatura para 150 °C aproximadamente por 45 minutos.

Desligue o forno depois desse tempo e mantenha a porta fechada até ficar morno, depois abra para esfriar por completo.

Bata a nata e junte 2 colheres (sopa) de açúcar em pó e leve ao congelador enquanto a torta esfria totalmente.

Estando fria, pegue um frio e corte no meio e depois coloque o creme, cuidado na hora de fechar.

Decore a gosto com os morangos e cerejas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20570-torta-de-merengue-2.html>