TORTA DE MORANGO (COM COBERTURA DE CALDA DE MORANGO)

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

2 copos de leite

3 gemas

2 colheres (sopa) de maisena

MASSA:

Massa:1 ovo

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

farinha até a massa desgrudar das mãos

COBERTURA:

Cobertura:2 caixas de morango

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Acrescente todos os ingredientes do creme em uma panela.

Em fogo baixo, mexa os ingredientes sem parar, até que comece a ferver e fique cremosa.

Desligue o fogo e deixe reservado fora da geladeira.

MASSA:

Massa:Em uma vasilha, misture todos os ingredientes da massa.

Acrescente farinha aos poucos até que a massa não grude mais nas mãos.

Coloque a massa em uma travessa de vidro e vá moldando no fundo e nas laterais, de forma que fique bem

forrada.

Faça furinhos na massa com um garfo para ela não estufar.

Leve ao forno preaquecido a 220° C por 20 minutos ou até que a massa fique levemente dourada.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, acrescente os morangos cortados e o açúcar.

Em fogo baixo, vá mexendo até que forme uma calda.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje o creme sobre a massa e molde o creme até que fique "retinho".

Despeje a cobertura por cima.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25372-torta-de-morango-com-cobertura-de-calda-de-morango.html