

TORTA DE MORANGO OU MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 claras em neve

2 xícaras de trigo

1 xícara de açúcar

1 copo de leite

1 colher de margarina

1 colher de fermento

CREME:

Creme: 1 litro de leite condensado

2 litros de leite

1 litro de creme de leite

2 gemas

3 colheres de maisena

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de groselha

1 copo de água

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata na batedeira a gema, o açúcar e a margarina.

Adicione aos poucos o trigo, o leite e a clara em neve.

Acrescente por último o fermento e continue batendo.

Despeje a massa em uma forma e leve ao forno por 30 minutos.

CREME:

Creme: Leve todos os ingredientes ao fogo médio até engrossar.

Despeje o creme sobre toda a massa e cubra com morangos ou maçãs.

COBERTURA:

Cobertura:Leve os ingredientes ao fogo até obter uma consistência firme.

Despeje a cobertura sobre a torta e está pronta para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26093-torta-de-morango-ou-maca.html>