

TORTA DE MORANGO DA TIA ANDREA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena ou maria

4 colheres (sopa) de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 caixa de gelatina sabor morango

1/2 xícara de água morna (para fazer a gelatina)

1 caixa de morangos frescos

4 claras em neve

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos e misture com a manteiga até formar uma massa homogênea.

Dissolva a gelatina em 1/2 xícara da água morna e reserve.

Junte o creme de leite e o leite condensado com a gelatina dissolvida e bata na batedeira com as claras em neve.

Forre o fundo de um refratário com a massa.

Coloque o creme por cima e enfeite com os morangos cortados em metades.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26817-torta-de-morango-da-tia-andrea.html>