TORTA ESPELHADA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena

250 g de manteiga em temperatura ambiente.

leite

maisena

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 envelope de gelatina de morango

2 caixas de morango

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque os biscoitos no liquidificador e triture.

Misture o biscoito na manteiga e vá mexendo até virar uma farofa.

Coloque no forno já preaquecido e deixe de 10 a 15 minutos

Deixe esfriar.

CREME BRANCO:

Creme branco:Sem estar com a panela no fogo, dissolva a maisena no leite.

Use a lata de leite condensado para medir: coloque duas latas de leite e três colheres de maisena leve ao fogo e mexa sem parar para não empelotar.

Depois de mexer e estar bem grosso, pegue uma bacia com água coloque a panela lá dentro para esfriar e vá mexendo coloque a lata de creme de leite e uma colher de baunilha sempre mexendo até esfriar.

Com o creme frio coloque na forma corte os morangos e faça a gelatina com um copo americano de água quente coloque a gelatina após misturar a gelatina na água quente coloque um copo de água fria na gelatina para esfriar e jogue por cima dos morangos.

Leve a geladeira por 4 horas ou de um dia para outro tapando com papel alumínio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26869-torta-espelhada-de-morango.html