

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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