

TORTINHAS DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: 30 g ou 1/3 de xícara chá de açúcar de confeiteiro

8 morangos grandes

suco de meio limão

1 tubo spray de chantilly

MODO DE PREPARO

Corte os morangos ao meio, no sentido do comprimento e misture-os com o açúcar e o suco de limão.

Mexa bem até todo o açúcar desaparecer e reserve.

Coloque a farinha, o açúcar e a manteiga em uma tigela e misture com as mãos até formar uma massa esfarelada.

Adicione uma colher de água por vez e amasse com as mãos até formar uma massa homogênea.

Sove a massa, enrole em filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada até ficar com 0,5 cm de espessura e corte quatro círculos.

Coloque cada um deles em uma forminha para torta.

Fure as massas com um garfo, forre com papel-manteiga e grãos de feijão e leve ao forno por 15 minutos.

Retire-as do forno, remova os feijões e o papel-manteiga e deixe esfriar.

Recheie com creme e decore com os morangos e o chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28267-tortinhas-de-morango.html>