

TORTA DE MORANGO MARAVILHOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 gemas
3 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (rasa) de fermento em pó
farinha de trigo o suficiente

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 gema
1 lata de leite integral
1 colher (sopa) de maizena
1 lata de creme de leite

CALDA:

Calda: suco de 4 laranjas
1/2 copo de água
3 colheres (sopa) de maizena
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Junte as gemas, o leite, manteiga, açúcar e fermento em um refratário.
Coloque a farinha de trigo, o suficiente até a massa desgrudar dos dedos.
Espalhe a massa com os dedos em uma assadeira de fundo removível ou em forminhas pequenas.
Leve ao forno preaquecido, em 200°C até a massa ficar amarelinha.
Em uma panela, coloque o leite condensado, a gema, o leite e a maizena.
Leve ao fogo e mexa até engrossar.
Por último, acrescente o creme de leite.
Deixe esfriar e coloque sobre a massa.

Em cima do creme, coloque os morangos.

Leve ao forno os ingredientes da calda e deixe engrossar um pouco.

Deixe amornar e jogue por cima dos morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28708-torta-de-morango-maravilhosa.html>