

TORTA DE MORANGO FÁCIL E BARATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de trigo

3 colheres de manteiga

3 colheres de açúcar

1 ovo

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado

RECHEIO 2:

Recheio 2:2 xícaras de leite

3 colheres de amido

1 xícara de açúcar

10 morangos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes.

Espalhe sobre a forma e fure com o garfo, não é necessário untar a forma.

Leve ao forno até dourar (aproximadamente 20 minutos).

RECHEIO 1:

Recheio 1:Leve ao fogo o leite condensado com o achocolatado até ficar um creme homogêneo.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Leve ao fogo até virar um creme, se necessário coloque mais amido.

Use a criatividade para montar.

Coloque o creme de achocolatado por baixo e em seguida o creme de morango.

Corte morangos e enfeite.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29336-torta-de-morango-facil-e-barata.html>