

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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