

TORTA GLACÊ DE MORANGO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

1/2 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de água fervente

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 caixas de morangos

1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Bata as claras em neve e reserve.

Bata a gema com a água fervente até espumar bastante, adicione o açúcar.

Depois de alguns minutos, aos poucos, incorpore a farinha de trigo e continue a bater até ficar homogênea.

Desligue a batedeira, junte o fermento em pó, as claras em neve e, com uma colher de pau, mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.

Leve ao forno para assar, em uma forma untada e polvilhada com trigo, aproximadamente 30 minutos.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Leve ao fogo alto o leite condensado, mexendo até o ponto de brigadeiro.

Desligue o fogo e junte o creme de leite, misture bem até o creme ficar homogêneo, reserve.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Bata o chantilly até dar o ponto.

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma vasilha com a massa que foi assada, regue com água com açúcar.

Pique os morangos e jogue a metade por cima da massa.

Logo em seguida despeje o creme branco.

Jogue o restante dos morangos e cubra tudo com o chantilly.

Leve à geladeira e sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30189-torta-glace-de-morango.html>