

TORTA DE MORANGO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

500 g de trigo
250 g de margarina
1 colher de sopa de açúcar
1 bandeja de morangos
2 gelatinas sem sabor
2 caixas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
200 ml de chantilly

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Misturar o trigo, a margarina e o açúcar até virar uma farofa.

Coloque em uma assadeira de fundo removível e leve para assar por, aproximadamente, 20 minutos a 200°C.

Retire do forno e espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os morangos e a gelatina diluída por 10 minutos.

Despeje na forma com a base fria.

Leve à geladeira por 2 horas.

COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantilly conforme a instrução da embalagem.

Cubra e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31470-torta-de-morango-com-chantilly.html>