

TORTA DE MORANGO E CEREJAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha de maizena

100 g de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite da medida do leite condensado

2 colheres rasas de maisena

1 limão

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de morangos

1 pote de cerejas em caldas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em 1 panela o leite condensado, o leite e a maisena e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar. Rale todo o limão fazendo raspas e junte com o creme.

Mexa a mistura sempre para não empelotar. Aguarde esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme sobre a massa e decore com os morangos e as cerejas.

Se preferir finalize com a calda própria da cereja.

Leve à geladeira por 3 horas, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36372-torta-de-morango-e-cerejas.html>