

TORTA DE MORANGO DA MAMÃE

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal

3 colheres de sopa de açúcar

3 gemas

3 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de leite

3 caixas de morangos

1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó

1 lata de leite condensado

3 claras

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Para a massa, bata na batedeira a manteiga, as 3 colheres de açúcar, as gemas, o amido de milho, a farinha de trigo, o leite e o fermento até formarem uma mistura homogênea.

Coloque-a em uma forma untada e enfarinhada média e com fundo removível.

Asse em forno médio já quente por 10 minutos, mesmo que ela não esteja totalmente cozida e reserve.

Para o recheio bata no liquidificador 2 caixas de morangos com o leite condensado.

Despeje por cima da massa reservando um pouco para decorar no final.

Para a cobertura, bata as claras em neve com 1 e 1/2 xícara de açúcar até formarem um merengue firme e use-o para cobrir a torta.

Monte-a de modo que a parte de cima possa ser decorada com o mesmo recheio de morangos que você usou para rechar.

Quando estiver pronta leve-a rapidamente ao forno para dourar o merengue.

Quando retirar do forno, espere esfriar e decore com a outra caixa de morangos que sobrou.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37802-torta-de-morango-da-mamae.html>