

TORTINHA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de açúcar

200 g de manteiga

2 ovos

Farinha de trigo até desgrudar da mão

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

1 litro de leite

3 colheres de maizena

6 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Juntar a manteiga e o açúcar e mexer bem.

Colocar farinha até ficar firme, colocar os ovos e depois colocar mais farinha até desgrudar das mãos.

Colocar nas forminhas deixando as beiradas mais grossas e o fundo mais fino.

Assar em torno de 200°C até ficar firme e dourar a massa.

CREME:

Creme: Colocar o leite condensado e o leite na panela.

Misturar os ovos peneirados e a maizena diluída em água antes de por na panela.

Colocar junto ao leite condensado e o leite e levar ao fogo por cerca de 20 minutos até engrossar.

Colocar o creme na massa e decorar com morangos.

Se preferir use geleia de brilho e corante vermelho para passar em volta do morango.

Colocar castanha de caju triturada em volta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37825-tortinha-de-morango.html>