

TORTA DE MORANGO FELIZ

INGREDIENTES

1 pacote de biscoite champagne

1 caixa de morango

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral

2 gemas

3 colheres de amido de milho

2 claras em neve

10 colheres de açúcar

1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva em um copo americano de leite as 3 colheres de amido de milho, misture o leite condensado, a mesma medida de leite e as gemas , mexa até engrossar mexendo sempre para não empelotar e reserve.

SUSPIRO:

Suspiro:Bata as claras em neve, o açúcar e o suco de limão até dar o ponto reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Umedeça os biscoitos champagne no leite.

Forre o fundo da forma e coloque outros biscoitos em pé contornando.

Coloque o creme em cima dos biscoitos, após coloque os morangos picados e cubra com o suspiro. Enfeite a gosto com morangos em cima do suspiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38250-torta-de-morango-feliz.html>