

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:

Crema: 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>