

# TORTA DE MORANGOS DA ANINHA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos inteiros  
3 xícaras de açúcar  
1 pote de margarina (250g)  
3 xícaras de trigo (com fermento)  
1 colher (chá) essência de baunilha  
1 e 1/2 xícara de leite

### RECHEIO:

Recheio: geleia de morango

### DECORAÇÃO:

Decoração: 3 xícaras de chantilly pronto  
12 morangos maduros  
geleia de morango ou gelatina de morango

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa ao meio, regue-a com um pouco de leite para umedec-la e recheie com a geleia de morangos^.

Feche e cubra com chantilly.

Decore primeiro derramando a geleia ou gelatina de morangos em cima dela e decorando com 6 morangos (pode parti-los ao meio) e com os outros 6 morangos restantes partidos ao meio decore as laterais da torta, se quiser coloque um morango inteiro no meio da torta abrindo-o como um leque.

Conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38734-torta-de-morangos-da-aninha.html>