

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 umedecê-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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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