

TORTA DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
5 ovos
10 colheres (sopa) de água
2 xícaras (chá) farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
7 gotas de essência de baunilha
1 colher (sopa) cheia de fermento químico royal
1/2 copo de refrigerante (fanta laranja) para umedecer

RECHEIO:

Recheio:
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco (200ml)
2 gemas de ovo
1 colher(sopa) cheia de maisena
1/2 colher (sopa) manteiga

COBERTURA:

Cobertura:
1 caixinha de chantilly
1 caixa de morangos

GELÉIA:

Geléia:
1 caixinha de gelatina de morango
1 colher (sopa) de maizena
4 xícaras de água
2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Na batedeira coloque a água e as claras em ponto de neve.
Acrescente o açúcar aos poucos.

Coloque as gemas, a farinha de trigo aos poucos, a essência de baunilha e por último o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido a 180ºC entre 35 a 45 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até ferver.Tirar do fogo e colocar para esfriar mexendo de vez em quando.

GELÉIA:

Geléia:Misturar os ingredientes e levar ao fogo, depois de começar a ferver esperar 4 minutos.

Coloque para esfriar mexendo de vez em quando para não empelotar.

COBERTURA:

Cobertura:Bater o chantilly conforme as instruções da embalagem.

Lavar os morangos e cortar metade em fatias finas .

MONTAGEM:

Montagem:Cortar a massa ao meio.

Regue com refrigerante as duas partes.

Coloque o recheio e cubra com a outra parte da massa.

Espalhe o chantilly por toda a lateral e por cima.

Coloque as fatias finas do morango na lateral da massa e por cima o restante do morango.

Por último derrame a geléia por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40693-torta-de-aniversario.html>