TORTA CASADINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 xícara de leite

2 caixas de creme de leite

2 gelatinas sem sabor

1 copo de iogurte natural

200 g de biscoito de leite

200 g de morango

1 maracujá

1 pacote de suco de maracujá

4 colheres de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture as 200 g de biscoitos no liquidificador até virar farinha.

Misture a farinha do biscoito com a margarina sem sal até se tornar uma massa homogênea.

Após a mistura forre o fundo da assadeira de fundo falso, e suas laterais, levando ao fogo por 15 minutos.

Após a massa ficar no fogo por 15 minutos, retire e deixe esfriar e inicie o processo do creme do casadinho.

CREME :

Creme :Coloque a xícara de leite, a lata de leite condensado, as 2 caixas de creme de leite e o iogurte natural no liquidificador e deixe batendo por 5 minutos.

Após o tempo de mistura, retire metade do creme e reserve.

Com a metade que ficou no liquidificador, misture 100 gramas de morango e bata com a gelatina sem sabor dissolvida em 5 colheres de água fria e aquecida no forno de micro-ondas por 15 segundos.

Deixe bater por mais 5 minutos até ficar um creme bem consistente.

Coloque o creme de morango dentro da massa que estava esfriando e adicione o restante dos morangos picados e reserve.

Com a outra metade da massa, acrescente o pacote de suco de maracujá, bata com a gelatina sem sabor dissolvida em 5 colheres de água fria e aquecida no forno micro-ondas por 15 segundos.

Bata tudo no liquidificador por mais 5 minutos.

Coloque o creme de maracujá sobre o creme de morango que está dentro da casquinha e leve à geladeira por 15

minutos.

Coloque o maracujá dentro de um recipiente e misture bem as sementes para que todas fiquem soltas.

Retire a torta da geladeira e decore com as sementes do maracujá por cima, retorne com a torta para a geladeira e deixe por mais 2 horas.

Sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41129-torta-casadinho.html