

TORTA DE MORANGO DA ELLEN

INGREDIENTES

CREME:

Creme: morango ou qualquer outra fruta de sua preferência

1 litro de leite

5 colheres de amido de milho

1 leite condensado

fruta de sua preferência

GELEIA:

Geleia: 1 copo de água

1 a 2 colheres de amido de milho

cravo e canela em pau

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo, manteiga, açúcar, fermento e as raspas de limão, mexendo bem.

Por último acrescente o ovo sovando até que a massa fique uniforme e se desprendendo da mão e reserve.

Faça um creme, leve ao fogo leite, leite condensado e amido de milho, mexa até engrossar.

Coloque a massa estendida nas forminhas, fure o fundo e coloque para assar até que a massa fique dourada.

Espere esfriar, coloque o creme já frio sobre a massa e por cima do creme a fruta de sua preferência.

Em seguida faça uma geleia com 1 copo de água, 1 a 2 colheres de amido de milho, cravo e canela em pau pra dar um gosto na geleia, leve ao fogo ate dar a consistência de geleia e pincele sobre a fruta.

Coloque na geladeira por 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42282-torta-de-morango-da-ellen.html>