TORTA MORANGO DO NORDESTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 gema

250 g de farinha de trigo

150 g de manteiga ou margarina

3 colheres(sopa) de açúcar

CREME:

Creme:450 ml de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas

3 colheres (sopa) de maizena (misturada ao leite)

baunilha ou raspas de limão

1 caixa de morangos

COBERTURA:

Cobertura:4 colheres de sopa de açúcar demerara

4 colheres de sopa de gelatina de morango

1 caixa de morangos devidamente higienizados

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Numa panela, coloque o leite (reserve um pouco), o leite condensado, as gemas passadas por peneira e levemente batidas e a maizena dissolvida no leite reservado. Mexa até engrossar. Desligue e adicione a baunilha ou raspas de limão e o . Mexa para se agregarem. Reserve.

MASSA E MONTAGEM:

Massa e montagem:Num recipiente, coloque a farinha, a margarina, a gema e o açúcar. Misture com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea. Espalhe a massa sobre uma assadeira redonda e de fundo falso(não é necessário untar). Faça furos com um garfo sobre a massa. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 5 minutos. Retire do fogo, distribua o creme e leve ao fogo por mais 10 minutos. Retire do forno e reserve.

Cobertura: Em uma panela, coloque a gelatina, o açúcar e os morangos cortados ao meio. Mexa até dar o ponto de geleia.

Deixe esfriar e coloque por cima do creme da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45463-torta-morango-do-nordeste.html