

TORTA DE MORANGO PRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de trigo
3/4 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
1 ovo inteiro
1 pitada de sal
1 colher (sobremesa) de fermento

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 e 1/2 lata de leite
2 colheres (sopa) de maizena
2 gemas passadas na peneira
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de morangos
1 caixinha de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes em uma vasilha grande e amasse com as mãos até formar uma bola inteira.
Forre o fundo e a lateral de uma forma redonda (com o fundo removível) tentando deixar a massa o mais fininha possível.
Fure bem toda a massa com um garfo e leve ao forno até dourar levemente (cuidado para não deixar muito tempo, pois se passar do ponto a massa fica quebradiça).
Deixe esfriar.

CREME:

Creme: Enquanto a massa está no forno, junte todos os ingredientes para fazer o creme em uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar.

Deixe esfriar um pouco.

Depois que a massa estiver pronta e o creme morno, desenforme a massa e espalhe o creme por cima.

Corte os morangos ao meio e coloque em cima do creme.

Retire a gelatina da geladeira (ela tem que estar num ponto que lembre uma geléia)

Espalhe a gelatina por cima dos morangos.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas. Se possível, deixe de um dia para o outro.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45813-torta-de-morango-pratica.html>