

TORTA DE MORANGO E BRANQUINHO

INGREDIENTES

MASSA DA BASE:

Massa da base: 100 g de bolacha maria

1 colher de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 1 lata leite condensado

1 colher de manteiga

1 gema de ovo

COBERTURA:

Cobertura: 1 bandeja pequena de morango

2 1/2 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

MASSA DA BASE:

Massa da base: Triturar a bolacha e misturar com a manteiga. Depois espalhar pela forma de fundo removível de 25 cm de diâmetro.

Levar ao forno por 10 minutos, em 180°C.

RECHEIO:

Recheio: Misturar os 3 ingredientes em uma panela no fogo baixo, sempre mexendo, por mais ou menos 20 minutos ou até engrossar.

COBERTURA:

Cobertura: Colocar em uma panela os morangos fatiados e por cima espalhar o açúcar e a água.

Sem mexer muito, deixar fervendo em fogo baixo até desmanchar o açúcar e começar a surgir uma calda.

Por fim, com cuidado para não quebrar a massa de bolacha, espalhar o recheio e depois, colocar a cobertura de morangos.

Se quiser pode decorar com 3 morangos inteiros, conforme na foto.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46462-torta-de-morango-e-branquinho.html>