

TORTA DE MORANGOS FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 1 litro de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 kg de morangos
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (maizena)
- 3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Nas gemas coloque as 3 colheres de açúcar.

Na maizena coloque um pouco de leite e misture até ficar um caldo.

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gemada e a maizena.

Mexa até formar um creme.

Reserve até esfriar.

Em um prato refratário, coloque uma camada do creme (depois de frio), e uma camada de morangos picados, uma camada de creme e uma camada de morangos, depois de duas ou três camadas , deixe o creme por cima sem colocar os morangos.

Quando estiverem feitas as camadas, faça o merengue.

Bata as claras na batedeira, acrescentando o açúcar aos poucos.

Depois de pronto o merengue coloque o creme de leite e bata bem.

Coloque por cima do creme e leve à geladeira por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46537-torta-de-morangos-facil.html>