TORTA DE MORANGO DIFERENTE MAS DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

3 colheres de margarina

1 pitada de sal

2 colheres de açucar

1 colher de fermento em pó.

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 lata de leite condensado

2 medidas de leite (lata)

2 colheres de maiozena

2 gemas

essência de baunilha a gosto

RECHEIO 2:

Recheio 2:2 claras

2 colheres de açúcar

1/2 caixinha de creme de leite

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho:1 gelatina de morango

2 colheres de polvilho doce

1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes numa travessa e amasse com a mão, forre a assadeira redonda e espalhe a massa com a mão.

Leve ao forno por 15 minutos.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ficar em ponto de mingau. Deixe esfriar.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Bata as claras em neve, em seguida coloque o açúcar e o creme de leite, mexa e reserve.

GELEIA DE BRILHO:

Geleia de brilho:Faça a gelatina conforme as instruções e misture 1 colher de polvilho doce.

MONTAGEM:

Montagem:Primeiro coloque o recheio 1 sobre a massa, em seguida o recheio 2 por cima, os morangos que já devem estar cortados e a geleia em cima do morangos.

Leve à geladeira e deixe gelar por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46691-torta-de-morango-diferente-mas-deliciosa.html