

TORTA DE MORANGO LIGHT DA DIETA JÁ

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de adoçante culinário
2 colheres de margarina light
3 colheres (sopa) de água

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
1 copo de leite desnatado
1 gema passada na peneira
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina light
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 caixa de morangos grandes
1 caixa de gelatina diet de morango

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Em um recipiente, coloque a farinha, a água, a gema e a margarina. Mexa.
Sove sobre uma superfície lisa.
Espalhe a massa em uma assadeira.
Faça furinhos sobre a massa.
Leve ao forno preaquecido em 200°C por 15 minutos.
Desenforme e deixe esfriar.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: Em uma panela, coloque o leite, o adoçante e a margarina. Mexa até começar a ferver.
Junte a baunilha, a gema e o amido e mexa até engrossar.
Coloque o creme na massa e decore com morangos.
Faça a gelatina e despeje na torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47073-torta-de-morango-light-da-dieta-ja.html>