

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>