

TORTA DE MORANGO RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de bolacha maisena
8 colheres de sopa de manteiga ou margarina

RECHEIO:

Recheio: 500 ml de leite
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de essência de baunilha
2 colheres de sopa de maisena

COBERTURA:

Cobertura: Morango
1 caixa de gelatina de morango ou cereja

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture as bolachas no liquidificador (dica: coloque aos poucos).
Depois em uma tigela misture com a manteiga, o ponto da massa deve ser o seguinte: quando apertarmos bem forte ela fica grudada na mão.
Coloque em uma forma (de preferência de fundo falso) e leve ao forno alto por uns 15 minutos, só para que ela não esfale tão fácil.

RECHEIO:

Recheio: Coloque os ingredientes na panela e leve ao fogo mexendo sempre até dar o ponto.
Deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Faça a gelatina com 200 ml de água fervente e 200 ml de água gelada.
Dica: para que a gelatina não forme "casquinhas" coloque ela para dissolver na panela junto com a água fervente.
Deixe na geladeira até dar o ponto de "gema de ovo" não deixe ela endurecer muito.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio na massa e cubra com morangos. Depois coloque a gelatina por cima.

Deixe na geladeira até a gelatina endurecer e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48563-torta-de-morango-rapida.html>