

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 preferencia de fundo falso) e leve ao forno alto por uns 15 minutos, só para que ela não esfarele 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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