

TORTA CREMOSA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (200 ml) de farinha de trigo

4 colheres de sopa de manteiga

1/2 lata de creme de leite

1 colher de chá de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 e 1/2 de creme de leite

1 pacote de suco MID de morango

Morangos para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela misture a farinha com a manteiga, o creme de leite e o fermento até soltar completamente das mãos. Deixe na geladeira por 30 minutos, coberto com filme plástico. Forre com a massa o fundo e as laterais de um pirex e fure com o garfo. Asse em forno médio alto (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador todos os ingredientes e recheie a torta assim que ela sair prontinha do forno.

Vale a pena conferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49647-torta-cremosa-de-morango.html>