

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>