TORTA DE MORANGO COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha maizena

4 colheres de margarina

1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

1 gema de ovo

1 gelatina sabor morango

1 caixinha de morango

1 copo de leite

1 colher de maizena

MODO DE PREPARO

Bata a bolacha maizena no liquidificador até virar uma farinha.

Em um recipiente misture-a com a margarina mexa com as mãos até virar uma pasta, faça gelatina e reserve.

Forre o fundo de uma forma tamanho médio com a bolacha e leve ao forno por 8 minutos.

Leve ao fogo baixo o leite, o leite moça, a gema e a maizena, mexa bem até engrossar, por último coloque o creme de leite e reserve na geladeira por uns 20 minutos.

Corte os morangos ao meio.

No refratário com a bolacha acrescente o creme branco frio e coloque os morangos cortados em cima do creme depois por ultimo coloque a gelatina cobrindo os morangos.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50146-torta-de-morango-com-creme-branco.html