

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 acrescenta o creme branco frio e coloque os morangos cortados em cima do creme depois por último coloque a gelatina cobrindo os morangos.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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