TORTA DE NATA COM MORANGO E BEIJINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 gemas de ovo

4 claras em neve

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 xícara (chá) de água fervente

RECHEIO DE NATA COM MORANGO:

Recheio de nata com morango:1 pote e 1/2 de nata do Vale (total 425 g)

2 caixas de morangos

6 colheres de açúcar

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de beijinho:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

1/2 xícara de coco ralado

CHANTILLY:

Chantilly:500 ml de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela maior da batedeira, coloque as gemas com a água fervente e bata até a espuma subir até as bordas.

Aos poucos junte o açúcar e bata mais alguns minutos.

Sem parar de bater junte a farinha aos poucos, e bata por 30 minutos em batedeira comum (não bata menos tempo porque o resultado não é o mesmo).

Junte então,o fermento em pó e as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.

Leve para assar em forno pré –aquecido quente em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.

RECHEIO:

Recheio:Bata na batedeira até endurecer a nata e o açúcar por cerca de 1 minuto.

Separe em 2 partes.

Pique os morangos e acrescente a uma das partes da nata para fazer o recheio.

Despeje o recheio sobre a massa, cubra com a outra parte da massa e faça a cobertura com a outra parte da nata.

Se quiser pode decorar com morangos inteiros.

RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de beijinho:Coloque em uma tigela alta o leite condensado e a margarina.

Deixe 2 minutos, mexa.

Deixe mais 2 minutos no microondas, mexa.

Acrescente o coco ralado e deixe por mais 1 minutos.

Espere esfriar e recheie.

CHANTILLY:

Chantilly:Coloque o creme de leite e o açúcar na batedeira e bata até que o creme comece a fazer ondas.

Bata mais um pouquinho, na velocidade mínima até chegar ao ponto (com ondas mais firmes).

É preciso prestar atenção, pois, se passar do ponto, vira manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50848-torta-de-nata-com-morango-e-beijinho.html