

TARTE DE MORANGOS

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de farinha fermentada

Chantilly

Morangos

MODO DE PREPARO

Separar as gemas das claras.

Bater muito bem as claras e juntar as gemas, uma a uma.

Sempre batendo (com batedeira no mínimo), vá juntando o açúcar e por fim a farinha.

Coloque numa forma de tarte, com fundo solto, untada de margarina e polvilhada de farinha.

Vai ao forno médio e quando começar a alourar baixe um pouco a temperatura. Veja com um palito se a massa já está cozida.

Retire do forno e molde a massa com as mãos protegidas, fazendo o formato da tarteira. Deixe arrefecer, recheie de chantilly e morangos cortados em pedaços pequenos e cubra com uma camada de chantilly e enfeite com metades de morango virados para cima.

Fica uma tarte linda e é muito saborosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51281-tarte-de-morangos.html>