

TORTA DE MORANGO COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 colher se sopa de fermento em pó royal
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 litro de leite
- 2 envelopes de gelatina royal de sabor morango
- 2 caixas de morango

MODO DE PREPARO

Bater o óleo, o açúcar e os ovos no liquidificador.

Em uma tigela junte a farinha e o fermento.

Adicione os ingredientes batidos e coloque em forma untada e polvilhada com manteiga e farinha.

Assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar

Fazer um creme com o amido de milho, o leite condensado e o leite, colocar em cima da massa já pronta.

Cortar os morangos, colocar por em cima do creme e adicionar a gelatina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55854-torta-de-morango-com-gelatina.html>