

TORTA DE MORANGO AOS 3 CREMES E PUDIM

INGREDIENTES

MASSA DA TORTA:

Massa da torta: 500 g de trigo
1/2 kg de margarina primor
2 colheres de sobremesa de queijo ralado
1 colher cheia de maisena

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 1 garrafa de iogurte de morango
1 bandeja de morangos
2 latas de leite moça
1 pacote de refresco mid de morango.
1 caixinha de creme de leite
1 colher de margarina.

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu: 2 latas de leite moça
2 caixinhas de creme de leite
1/2 kg de polpa de cupuaçu

CREME DE CASTANHA-DO-PARÁ:

Creme de castanha-do-pará: 1 bandeja de castanha do pará
2 latas de leite moça
1 lata de creme de leite

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 barra de chocolate de 1 kg
2 caixas de creme de leite

PUDIM:

Pudim: 2 latas de leite moça
A mesma medida da lata de leite moça de leite líquido

4 ovos

3 colheres de maizena

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela coloque a margarina, o trigo, a maizena e o queijo ralado.

Amasse até que a massa desgrude das mãos.

Depois forre uma forma de fundo removível e leve ao forno por 20 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango:Em uma panela coloque o leite condensado, 5 morangos cortados em cubinhos, o suco mid e o iogurte e a margarina, mexa por 30 minutos.

Depois retire do fogo e acrescente o creme de leite mexendo bem até que se dissolva tudo.

CREME DE CUPUAÇU:

Creme de cupuaçu:Bata no liquidificador a polpa congelada,com o leite moça e o creme de leite.

CREME DE CASTANHA:

Creme de castanha:Em uma panela coloque as castanhas trituradas,junto com o leite moça e mexa por 20 minutos, depois retire do fogo e acrescente o creme de leite e mexa bem até misturar bem.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Derreta o chocolate em banho maria.

Acrescente o creme de leite da caixinha pois não pode conter soro.

PUDIM:

Pudim:Bata tudo no liquidificador por aproximadamente 7 minutos, reserve.

Derreta o açúcar em fogo brando, coloque em uma forma de furo.

Adicione a mistura.

Leve ao fogo em banho-maria, aproximadamente 40 minutos.

Deixe esfriar, pode ser na geladeira e só então desenforme.

MONTAGEM:

Montagem: Comece a montagem com a massa que deixou esfriando, primeiro o creme de cupuaçu, depois o 5 fatias de pudim e por cima um pouco do chocolate derretido.

Depois jogue o de castanha, mais 5 fatias de pudim e mais um pouco do chocolate derretido.

Por último o creme de morango, pedaços de morango, o pudim e o restante do chocolate derretido.

Decore com o castanhas do Pará e pedaços de morango.

Leve para a geladeira por 6 horas.

Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56307-torta-de-morango-aos-3-cremes-e-pudim.html>