

TORTA DE MORANGO FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

2 gemas de ovo
2 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (café) de fermento
farinha até soltar a massa da mão
1 leite condensado
1 pacotinho de gelatina incolor
1 xícara de café de suco de morango
1 caixa de morango
1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Massa

Abra a massa em uma forma de fundo removível, não muito grande, e coloque no forno em 180° C por aproximadamente 10 minutos

Recheio

Bata no liquidificador o leite condensado e o suco de morango e adicione a gelatina incolor

Em seguida, em uma panela, adicione os morangos com 1 xícara de açúcar

Esmague os morangos e deixe no fogo até que vire uma geléia

Mexa bem para não queimar

Coloque por cima do recheio

Você pode usar morangos para enfeitar o topo da sua torta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3327-torta-de-morango-facil-e-deliciosa.html>