

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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