

TORTA DE MORANGO COM JURIPINGA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha Maizena

Manteiga sem sal

Amido de milho

Leite

1 lata de leite condensado

2 ovos

1 garrafa de Jurupinga

15 morangos

Água

Gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

Jogue as bolachas no liquidificador

Leve ao forno em 180 graus por 20 minutos

Em uma vasilha, adicione 2 colheres (sopa) de amido de milho e misture com 250ml de leite integral

Jogue na panela após misturar bem e acrescente mais 250ml de leite integral, adicione também 1 lata de leite condensado, 2 gemas e misture no fogo baixo

Coloque 2 doses de jurupinga e misture mais um pouco

Distribua o recheio na massa

Pegue 250ml de água fervente e 1 pacote de gelatina de morango, misture bem e depois coloque mais 250ml de água gelada

Jogue na torta e depois mantenha na geladeira até adquirir consistência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4716-torta-de-morango-com-juripinga.html>