

TORTA MIL FOLHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa folhada
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- casca de meio limão
- 200 g de morangos
- 1/4 de xícara (chá) de amido de milho
- 3 gemas de ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

- Abra a massa em uma forma forrada com papel
- Faça alguns furinhos nela com o auxílio de um garfo
- Depois ao forno preaquecido a 180° C por 10 minutos
- Reserve
- Misture bem e junte as gemas batidas
- Retire da panela e leve para esfriar com um papel
- Monte a torta intercalando uma fatia da massa, um pouco do creme e os morangos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/76-torta-mil-folhas.html>