TORTA STRAWBERRY

INGREDIENTES

1 pacote bolacha de maisena

2 bandejas de morangos frescos

1 caixa pequena de chantilly

3 colheres de margarina

leite condensado (será usado muito pouco)

açúcar a gosto

água quanto baste

MODO DE PREPARO

Pegue o pacote de bolacha de maisena e triture

Adicione a margarina para umedecer o farelo

Faça a estrutura de base, com auxilio de um arco ou até mesmo com uma xícara; faça a base da torta

Pegue o chantilly (lembrando que a caixinha deve ser resfriada conforme consta nas observações do fabricante) e bata no liquidificador até obter consistência; reserve na geladeira

Coloque o açúcar em uma panela

Acrescente um pouco de água e os morangos cortados ou picados no tamanha médio; deixe reduzir até formar uma calda com pedaços de morango

Reserve 1 morango grande para cada tortinha

Montagem

Em um prato que será servido, coloque a base de bolacha

Acrescente em seguida uma camada não muito grossa de chantilly

Coloque um pouco de leite condensado

Por último, coloque a calda de morango por cima

Para finalizar coloque o morango fresco para decorar o prato

Bon apetit

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11517-torta-strawberry.html