Torta de Morango

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-morango

Delicie-se com a tentação do nosso clássico: Torta de Morango! Uma explosão de frescor e doçura em cada fatia. Veja como é fácil fazer!

90 min 7 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 pacote de biscoito maisena (200 gramas)
- 120 g de manteiga (derretida)

RECHEIO

- 500 ml de leite
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 2 gemas
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Gelatina de morango (um pacotinho de 20 gramas)
- Morangos a gosto para decorar

Modo de Preparo

1. Para a massa, triture o pacote de biscoito maisena até obter uma farofinha. Em seguida, misture-a com a manteiga derretida até formar uma farofinha úmida. Forre o fundo e as laterais de uma assadeira de fundo removível com a massa, apertando bem para que fique consistente. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 minutos e reserve.
2. Em uma panela, misture o leite, o açúcar, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que a mistura engrosse e fique cremosa. Retire do fogo e reserve.
3. Prepare a gelatina de morango de acordo com as instruções da embalagem e deixe esfriar.
4. Montagem da torta: espalhe o creme preparado sobre a massa já assada e resfriada. Em seguida, despeje a gelatina de morango sobre o creme. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas, ou até que esteja firme.
5. Decore a torta com morangos frescos antes de servir.
6. Sirva gelada e delicie-se com essa maravilhosa Torta Divina de Morango!