



RECEITAS DA FIA

Torta de morango com iogurte

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

Experimente essa deliciosa torta de morango com iogurte, fácil e rápida de fazer. Confira a receita!

Torta de morango com iogurte

 30 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 200g de biscoito maisena
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

RECHEIO

- 340g de iogurte natural sem o soro
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara de leite
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 xícaras de morangos picados

Modo de Preparo

MASSA

1. No liquidificador, triture o biscoito.
2. Em uma vasilha coloque os biscoitos triturados, acrescente a manteiga e misture com as pontas dos dedos ate formar uma farofa.
3. Forre o fundo de uma forma de aro removível e leve forno médio, pré-aquecido, por 15 minutos ou até dourar.
4. Deixe esfriar.

RECHEIO

1. Em uma panela, polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe descansar por 5 minutos.
2. Coloque em banho-maria, para dissolver, sem deixar ferver.
3. Bater no liquidificador a gelatina dissolvida, o iogurte sem soro , o leite condensado e o suco de limão até ficar homogêneo.
4. Despeje o recheio por cima da base da torta na fôrma e leve à geladeira por 2 horas.
5. Cubra com os morangos, desenforme e sirva.