

Torta de Morango

- 🕒 Tempo: 10 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

½ xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
1 pitada de sal
100 g de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff

Recheio

1 lata de leite condensado
1 litro de leite
1 colher de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
34 g de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff
1 colher de sopa de amido de milho
1 caixa de gelatina de morango
Morangos picados a gosto

Modo de preparo:

Massa

Coloque a margarina Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, o Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff e o restante dos ingredientes da massa em uma tigela e misture até formar uma massa lisa. Forre em uma forma de aro removível e asse por aproximadamente 15 minutos e reserve.

Recheio

Leve ao forno o leite, leite condensado, Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff, Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff, amido de milho, misture bem até formar um creme e depois acrescente o creme de leite. Coloque o creme na forma por cima da massa já assada e acrescente os morangos para decorar.