

## Torta de Morango



### Massa básica para Pão-de-ló

- 6 gemas
- 2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (400g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
- 1 xícara (chá) de amido de milho (120g)
- 6 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)

### Modo de Preparo da Massa

Colocar na batedeira as gemas, o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e a água, bater até formar um creme branco. Desligar a batedeira e acrescentar a farinha e o amido, mexer delicadamente. Por último colocar o fermento em pó e as claras batidas em neve.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### **Torta de Morango**

Colocar a massa em duas assadeiras redondas (30cm de diâmetro), untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Deixar esfriar e dividir a massa em dois discos iguais.

#### Recheios

##### Brigadeiro Branco

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 gema peneirada
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga (20g)

##### Modo de Preparo

Colocar em uma panela todos os ingredientes, levar ao fogo e apurar até obter um creme mole.

##### Crocante

- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (200g)
- 1 xícara (chá) de castanha de caju moída (130g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Torta de Morango

### Modo de Preparo

Colocar o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** em uma panela, levar ao fogo até derreter completamente. Desligar o fogo, acrescentar à castanha, mexendo rapidamente. Em seguida, despejar em uma superfície untada. Deixar esfriar e moer com o auxílio de um rolo.

### Chantilly

- 2 potes de creme de leite fresco (600g)
- 6 colheres (sopa) rasas de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (90g)

### Modo de Preparo do Chantilly

Colocar na batedeira os ingredientes e bater até ponto de pico, ou seja, firme, para que possa ser espalhado.

### Morangos

- 2 bandejas de morango
- 6 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (90g)



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Torta de Morango

### Modo de Preparo

Lavar os morangos, cortá-los em fatias, acrescentar o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#).

### Calda

- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 4 colheres (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#)

### Modo de Preparo da Calda

Misturar os dois ingredientes. Reservar.

### Montagem da Torta

1. Um disco da massa
2. Metade da mistura de morangos, aplicar um pouco do chantilly espalhando-o, salpicar com suspiros moídos grosseiramente e crocante.
3. Um disco de massa umedecido com metade da calda
4. Brigadeiro branco
5. Um disco de massa



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### **Torta de Morango**

6. Metade da mistura de morangos, aplicar um pouco do chantilly espalhando-o, salpicar com suspiros moídos grosseiramente e crocante.
7. Um disco de massa umedecido com metade da calda
8. Cobrir com chantilly e confeitar com crocante e morangos.

### **Sobre a Receita**

Grau de Dificuldade: Elaborado

Tempo de preparo: 4 horas

Rendimento: 1 torta



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)