

TORTA DE MORANGO



CONFEÇÃO

1. Separar gemas das claras;

2. Bato as claras em castelo (Vel7 5min) e reserve.

3. Bate as gemas com o açúcar (Vel5 5min)

4. Depois peneirar a farinha para a taça (Vel3 1m)

5. Se desejar pode adicionar um aroma a massa (baunilha, raspa de limão/laranja)

6. Senão estiver tudo envolvido envolver com a ajuda da espaluta

7. No fim adicionar também com a espátula as claras em castelo delicadamente.

8. Vai ao forno pré aquecido (180 graus) numa forma retangular com papel vegetal durante 10 minutos...

9. Desenforme ainda em quente sobre um pano de cozinha e enrole....

10. Deixa esfriar (20min +/-) depois desenrole com calma e barre com o que quiser, eu fiz com doce de morango.

11. Eu juntei corante vermelho a metade da massa antes de ir ao forno.

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 5 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- 5 COLHERES (SOPA) DE FARINHA
- OPCIONAL
- CORANTE ALIMENTAR VERMELHO
- AROMA DE BAUNILHA