

Torta de morango e iogurte

Ingrédients

- 60g de manteiga macia
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de amêndoa em pó
- 175g de farinha
- 50g de amido de milho
- 175g de morangos
- 25g de açúcar
- 150g de iogurte grego
- 1 ovo
- 70g de açúcar
- 30g de amido de milho
- 50g de iogurte grego
- 230g de morangos
- 150g de creme de leite fresco
- 50g de iogurte grego
- 50g de mascarpone
- 30g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Uma nova receita com morangos, desta vez associados ao iogurte para um resultado leve e cheio de frescor.
2. Massa doce de amêndoa: 1 ovo (1) de manteiga macia de açúcar de confeitiro de amêndoa em pó de farinha de amido de milho Misture a manteiga bem amolecida com o açúcar de confeitiro e a amêndoa em pó.
3. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
4. Misture rapidamente para formar uma bola homogênea, depois envolva a massa em filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
5. Em seguida, abra a massa com 2 a 3mm de espessura, depois coloque no círculo e leve à geladeira por pelo menos 2 horas (ou ao congelador por 30 minutos).
6. Compota de morangos: de morangos de açúcar Retire os talos dos morangos, corte-os em pedaços pequenos e coloque-os em uma panela com o açúcar.
7. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 15 minutos, deve-se obter uma compota não muito líquida para não molhar excessivamente a massa doce.
8. Deixe esfriar.
9. Quando estiver fria, espalhe sobre a massa doce e reserve na geladeira.
10. Flan de iogurte: de iogurte grego 1 ovo de açúcar de amido de milho Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho, depois adicione o iogurte grego.
11. Quando a mistura estiver homogênea, despeje sobre a compota de morango e asse a torta por 25 a 30 minutos a 170°C (monitore com a ponta de uma faca, ela deve sair seca no final do cozimento).
12. Para obter uma torta bem dourada, você pode removê-la do forno 5 minutos antes do final do cozimento, retirar o círculo da torta e pincelar um pouco de ovo batido nas bordas antes de terminar o cozimento.
13. Deixe esfriar completamente.
14. Morangos & iogurte: de iogurte grego de morangos Espalhe o iogurte sobre a torta fria, depois cubra com fatias de morango.

15. Chantilly de iogurte: de creme de leite fresco de iogurte grego de mascarpone de açúcar de confeiteiro Alguns morangos frescos (cerca de) Misture o creme de leite com o mascarpone, o açúcar de confeiteiro e o iogurte, depois bata para obter um chantilly.
16. Coloque o chantilly em uma sac a poche.
17. Coloque alguns morangos inteiros na torta e aplique o chantilly ao redor dos morangos por toda a superfície da torta.
18. Delicie-se!