TORTA DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

200g de bolacha de maisena

4 colheres de margarina sem sal derretidas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 gemas

1 colher (sopa) de maisena

10 morangos bem picados (pode ser mais, depende do gosto)

1 barra de chocolate

1 colher de margarina sem sal

1 lata de creme de leite

granulado para enfeitar a gosto

morangos para enfeitar a gosto

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas até virar pó

Pegue uma forma e coloque as bolachas trituradas

Acrescente a manteiga derretida, misture com a mão fazendo a bolacha cobrir toda a forma

Depois leve ao forno por cerca de 20 minutos a 180

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena

Leve ao fogo até engrossar

Depois desligue o fogo, acrescente os morangos picados e deixe esfriar

Derreta a barra de chocolate em banho

Acrescente a margarina e o creme de leite

Na forma já com as bolachas, despeje todo creme branco

Por cima coloque a cobertura de chocolate

Enfeite com granulado e morangos, conforme gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12580-torta-de-chocolate-com-morango.html