

TORTA DE MORANGO E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

3 pão de ló de sua preferência
1 ganache de chocolate meio amargo
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
200ml de creme de leite
1 colher de farinha de trigo
200 ml de chantilly
300 g de chocolate branco
2 caixas de morangos picados
1 lata de leite condensado
nozes a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1: Ferva o leite condensado, margarina, creme de leite e a farinha de trigo. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco. Mexa até derreter bem. Deixe esfriar. Depois de frio, coloque o creme com o chantilly na batedeira e bata até ficar homogêneo.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Cozinhe na panela de pressão o leite condensado por 20 minutos. Pique as nozes.

MONTAGEM:

Montagem: Disponha o primeiro pão de ló. Coloque uma parte do chantilly de chocolate branco. Por cima coloque morangos picados. Coloque mais um pão de ló. Coloque o leite condensado cozido na panela de pressão. Coloque uma camada bem fina do chantilly e disponha as nozes picadas. Coloque o último pão de ló.

Cubra as laterais e o topo com o chantilly. Não precisa ser muito grosso.

Espalhe a ganache de chocolate meio amargo por cima e deixe escorrer nas laterais.

Decorre com morangos.

Esta pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14930-torta-de-morango-e-chocolate-branco.html>