# 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 ate 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 o 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 ultimo 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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