

TORTA DE LEITE EM PÓ COM MORANGOS

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha cookie
2 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
2 latas de leite condensado
2 latas creme de leite (sem soro)
100 g de chocolate branco (opcional)
1 e 1/2 xícara de leite em pó
2 caixas de morangos

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture os 2 pacotes de bolacha e misture a manteiga em temperatura ambiente.

Misture bem com as mãos e forre toda a forma de fundo removível (o recheio ficará bem firme, não é necessário forrar as laterais caso não queira).

Fure levemente a massa com garfo e leve ao forno a 230° C por no máximo 10 minutos.

Retire e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes em uma panela (leite condensado, creme de leite, chocolate e o leite em pó), em fogo médio pra alto, e mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.

Após o recheio estar frio, coloque na forma que está com a massa e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas ou até firmar e esfriar.

Decore com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15692-torta-de-leite-em-po-com-morangos.html>