

# 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>