

# TORTA DE MORANGO DA LILI

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura:100 g de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### BASE DA TORTA:

Base da torta:Derreta a margarina e triture o biscoito, misture bem e coloque em uma forma removível.

### RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Se for adicionar os morangos picados, espere o recheio esfriar um pouco.

### COBERTURA:

Cobertura:Faça um ganache derretendo o chocolate no micro-ondas e misture o creme de leite.

Leve a base da torta no forno a 200º C por 15 minutos.

Em seguida, coloque o recheio e cubra com o ganache de chocolate.

Para finalizar, salpique pedaços de morango por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15913-torta-de-morango-da-lili.html>