

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 200° C por 15 minutos.

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

Para finalizar, salpique pedaços de morango por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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