

TORTA GLÓRIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 pacotes de biscoito maria

3 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida

RECHEIO:

Recheio:500 ml de leite

2 gemas

50 g de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

essência de baunilha a gosto

500 g de morangos lavados e sem os cabinhos

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate meio amargo picado

400 g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de rum

morangos com cabinhos (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até virar uma farinha.

Despeje em uma tigela e vá adicionando, aos poucos, a margarina derretida.

Misture até obter uma farofa úmida.

Forre o fundo e as laterais de uma forma com fundo removível.

Leve ao forno médio preaquecido por 10 a 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio:No liquidificador, bata metade do leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha e reserve.

Em uma panela em fogo baixo, coloque o restante do leite, o leite condensado e o creme de leite.

Acrescente a mistura do liquidificador e mexa, sem parar, até engrossar.

Retire a massa do forno e recheie com o creme.

Cubra com os morangos.

COBERTURA:

Cobertura: Em banho-maria, misture os dois chocolates até derreter bem.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite aos poucos.

Acrescente o rum e misture.

Cubra a torta até todos os morangos desaparecerem e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e enfeite com os morangos com cabinhos.

Passe geleia de brilho nos morangos para obter um charme a mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17196-torta-gloria.html>