

TORTA DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 copo (americano) de leite
- 1 gema
- 1 barras de chocolate branco (250 g cada)
- 1 barras de chocolate meio (250 g cada)
- 1 bandeja de morango
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 pacote de bolacha maisena ou de sua preferência

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª etapa: Em uma panela misture o leite condensado, o leite, gema, e a maisena, leve ao fogo, mexendo sempre até ferver.

2ª ETAPA:

2ª etapa: No micro-ondas coloque o chocolate em pedaços de 30 em 30 segundos até derreter.

Quando estiver totalmente derretido, acrescente o creme de leite, misture bem e retire do fogo.

Faça essa etapa para o chocolate branco e para o chocolate meio amargo.

MONTAGEM:

Montagem: Lave os morangos, (se quiser antes de começar a fazer torta colocar os morangos picados em água filtrada com açúcar).

Reserve alguns para decorar,

Em um refratário, cubra com metade dos morangos amassados com um garfo.

Em seguida coloque o primeiro creme, depois as bolachas (coloque as bolachas numa vasilha com leite e achocolatado em pó para ficar macia) coloque as em cima do primeiro creme.

Depois coloque os morangos picados por cima da bolacha, coloque o chocolate meio a meio por cima de tudo e decore como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17413-torta-de-morango-com-chocolate.html>