

TORTA DE MORANGO COM BRIGADEIRO BRANCO (FÁCIL)

INGREDIENTES

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 3 caixinhas de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de margarina

3 colheres rasas de trigo

CREME DE NATA:

Creme de nata: 1 pote de nata (chantilly) gelado

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, pique os morangos e forre uma travessa com eles, reservando em seguida.

Em um refratário fundo e próprio para micro-ondas, coloque o leite condensado, uma colher de margarina e uma colher rasa de trigo, e mexa.

Leve o refratário para o micro-ondas durante 30 segundos, retire após esse tempo e mexa novamente.

Em seguida, coloque mais 30 segundos (faça isso até virar um brigadeiro, quando estiver no ponto de beijinho).

Nessa receita você terá que fazer 3 receitas separadas de brigadeiro branco (é importante não colocar todos os ingredientes juntos e mexer a cada 30 segundos, pois, do contrário, irá correr o risco de derramar e sujar o seu micro-ondas).

Depois que as 3 receitas de brigadeiro branco estiverem prontas, coloque-as em um refratário e acrescente um creme de leite, mexa e reserve em seguida, deixando esfriar.

Em uma batedeira, bata a nata bem gelada (porém não bata muito ao ponto de chantilly, pois, do contrário, será complicado espalhá-la por cima da torta. Por isso, deixe um pouco mais mole) e adicione uma colher rasa de açúcar quase no final.

Pegue a travessa com os morangos, coloque em cima deles uma camada de brigadeiro branco e a última do creme de nata.

Decore como preferir, e a receita está pronta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17426-torta-de-morango-com-brigadeiro-branco-facil.html>