

TORTA DE CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

2 caixinhas de morango
2 caixas de creme de leite
2 caixas de leite condensado
1 gema de ovo
500 g de chocolate meio amargo
1 pacote de gelatina sem sabor
400 g de bolacha de maisena
250 g de manteiga
200 g de creme de avelã

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Triture a bolacha e em seguida misture a manteiga já derretida.

Despeje em uma forma com fundo removível e leve ao forno preaquecido por 15 minutos em média.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite, por fim misture o creme de avelã.

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo o leite condensado, a gema e a gelatina hidratada (preparada de acordo com a embalagem).

MONTAGEM:

Montagem: Ao retirar a forma do forno, corte os morangos ao meio e distribua os mesmos na lateral da forma e no centro.

Leve ao congelador por 20 minutos.

Acrescente o creme branco e o ganache e leve ao congelador por mais 20 minutos.

Depois é só desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17755-torta-de-chocolate-e-morango.html>