

TORTA TRUFADA DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 gemas
2 colheres cheias de margarina
14 colheres de farinha
4 colher de açúcar
1 pitada de sal

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 2 latas de leite condensado
1 colher de margarina
1 barra de chocolate branco

GANACHE:

Ganache: 500 g de chocolate ao leite
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CASQUINHA:

Casquinha: Misture todos os ingredientes e modele a massa em uma forma com fundo removível.
Leve em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Leve o leite condensado e a margarina ao fogo até engrossar.
Após, misture a barra de chocolate branco, não deixe a ponto de brigadeiro.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e após misture o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o brigadeiro branco sobre a casquinha, deixe esfriar e após coloque os morangos.
Depois é só colocar o ganache e decorar com morangos, deixe gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18167-torta-trufada-de-morango.html>