## TORTA TRUFADA DE MORANGO

## **INGREDIENTES**

INGREDIENTES
MASSA:
Massa:2 gemas
2 colheres cheias de margarina
14 colheres de farinha
4 colher de açucar
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.

## ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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