

TORTA DE SUCRILHOS

INGREDIENTES

- 1 pacote de sucrilhos
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 xícara de pó de chocolate (tipo do padre)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 4 colheres de açúcar
- 1 pote de nata
- 2 bandejas de morangos

MODO DE PREPARO

Coloque em um panela a margarina, o leite condensado e o pó de chocolate, mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente 1 caixinha do creme de leite.

Na travessa, coloque o sucrilhos e despeje o brigadeiro em cima e misture tudo.

Em cima, coloque os morangos picados.

Para o creme branco, bata na batedeira a nata, o açúcar e o creme de leite.

Bata até endurecer um pouco (cuidado para a nata não virar manteiga).

Coloque sobre os morangos e finalize decorando com morangos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19145-torta-de-sucrilhos.html>