

TORTA DE SUCRILHOS

INGREDIENTES

1 pacote de sucrilhos

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 xícara de po 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 mata não virar manteiga).

Coloque sobre os morangos e finalize decorando com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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