

TORTA O'REO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 pacotes de 330 g de biscoito Oreo

1/2 xícara de manteiga derretida

RECHEIO:

Recheio: 200 g chocolate ao leite

100 g chocolates amargo

200 ml de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de morango

Nozes ou amendoins picados

MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos com o recheio no processador até triturar bem.

Em seguida, adicione a manteiga derretida e processe novamente até a massa ficar umedecida.

Coloque em uma assadeira com fundo falso e pressione a massa com a ajuda de uma colher para deixá-la toda certa na fôrma e leve ao congelador até preparar o recheio.

Em uma panela, coloque o creme de leite e fogo médio por alguns minutos para esquentar.

Retire do fogo e despeje o creme de leite sobre os chocolates picados em cubos e espere um ou dois minutos.

Depois, mexa bem até dissolver e misturar tudo.

Retire a forma do congelador e coloque o chocolate em cima da massa.

Em seguida, coloque os morangos e as nozes ou amendoins picados, leve a geladeira por duas horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21777-torta-oreo-de-morango.html>