TORTA DE OREO COM CHOCOLATE E MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de oreo

100 g se manteiga sem sal

RECHEIO:

Recheio:200 g de chocolate ao leite

100 g de chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:250 g de morangos picados

BRILHO:

Brilho:2 colheres (chá) de maisena

1 envelope de gelatina sabor morango

300 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA

:

Bata os biscoitos inteiros, derreta a manteiga no microondas por 30 segundos ou até que derreta tudo e misture com os biscoitos triturados.

Coloque a mistura numa forma para tortas de 30 cm diâmetro e amasse.

RECHEIO:

Recheio:Coloque os chocolates numa tigela, junte o creme de leite e leve ao micro-ondas por 1 minuto e mexa até ficar homogênea.

Depois coloque sobre a massa, arrume os morangos e reserve.

BRILHO:

Brilho:Misture todos os ingredientes, leve ao fogo até engrossar, cuidado para não engrossar muito porque depois que esfriar ele endurece.

Deixe esfriar e despeje sobre os morangos.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22063-torta-de-oreo-com-chocolate-e-morangos.html