

# TORTA DE OREO COM CHOCOLATE E MORANGOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 300 g de oreo  
100 g de 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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