

TENTAÇÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha-maria

200 g de manteiga

3 lata de leite condensado

2 colher (sopa) de manteiga

2 gemas

3 caixas de morango

1 e 1/2 barra de chocolate meio amargo

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador ou no triturador.

Coloque em um recipiente e junte com 200 g de manteiga.

Amasse com as mãos até formar uma liga.

Coloque em uma forma de fundo removível, forrando o fundo e as laterais da forma.

Leve ao forno por 20 minutos (ou até dourar) a 205º C.

Junte o leite condensado, as gemas, 2 colheres de manteiga e leve ao fogo mexendo sempre até começar a desgrudar do fundo da panela.

Espalhe metade desse creme por cima das bolachas.

Corte os morangos pela metade e espalhe por cima do creme e a outra metade por cima dos morangos.

Derreta o chocolate em banho-maria, adicione o leite, mexa bem e espalhe por cima do creme.

Enfeite com o restante dos morangos, leve à geladeira por 5 horas e retire o fundo da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24350-tentacao-de-morango.html>