

TORTA DE CHOCOLATE COM BISCOITO OREO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 450 g de biscoito Oreo

150 g de manteiga sem sal (derretida)

RECHEIO:

Recheio: 750 g de chocolate meio amargo ou ao leite

550 g de creme de leite

2 colheres de sopa manteiga (Sem sal)

2 caixas de morango (limpos e cortados)

CREME:

Creme: 250 g creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Processe o biscoito ou bata no liquidificador para triturar.

Acrescente a manteiga derretida e bata novamente.

Forre a forma da torta com a massa de Oreo, ajeitando a massa em toda a forma.

Leve à geladeira por 2 horas.

RECHEIO:

Recheio: Derreta todo o chocolate em banho-maria.

E leve o creme de leite ao fogo apenas para ficar morno (não deixe ferver).

Misture o creme de leite morno ao chocolate quase todo derretido e mexa bem, até derreter tudo.

Após isso, retire do banho-maria e acrescente 2 colheres de sopa de manteiga sem sal e mexa bem.

Acrescente os morangos picados dentro do chocolate.

Derrame o seu chocolate pronto por cima da massa da torta e leve de volta a geladeira por 4 horas.

CREME:

Creme: Bata na batedeira o creme de leite, junto com o açúcar e a essência de baunilha, até virar um creme homogêneo e consistente.

Acrescente por cima da torta e decore com os morangos picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25947-torta-de-chocolate-com-biscoito-oreo.html>