

TORTA GELADA DE MORANGO E CHOCOLATE COM BISCOITO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de morango
- 2 pacotes de biscoito Amori Krokitos (da Richester)
- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 copo de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- margarina (a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Tire o recheio do biscoito e reserve.

Triture o biscoito e misture com margarina(a gosto).

Coloque a mistura em uma refratária e leve ao congelador.

RECHEIO DE MORANGO:

Recheio de morango: Parta 1/3 da caixa de morango em pedaços não muito pequenos.

Em uma panela, coloque margarina (a gosto) e uma caixinha de leite condensado e leve ao fogo.

Vá acrescentando os morangos aos poucos e quando o recheio estiver soltando da panela, acrescente o leite.

Mexa sempre e quando ganhar consistência de papa, desligue o fogo.

Coloque o recheio na refratária que está no congelador e depois leve de volta ao congelador.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Parta o restante dos morangos em rodela.

Em uma panela coloque margarina (a gosto) para derreter.

Acrescente o recheio do biscoito e mexa até derreter.

Em seguida, acrescente uma caixinha de leite condensado.

Mexa até ficar com uma cor uniforme e acrescente o chocolate em pó aos poucos para não empelotar.

Em seguida, acrescente o creme de leite e quando ganhar consistência de papa desligue o fogo.

Coloque o recheio na refratária que está no congelador e depois leve de volta ao congelador.

Deixe no congelador por volta de 2 horas e pode se servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25959-torta-gelada-de-morango-e-chocolate-com-biscoito.html>