

TORTA DOCE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha Oreo ou Negresco
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 embalagem de morangos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate ou cacau em pó
- 6 gemas de ovo
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Após o tempo de geladeira, pique os morangos em pedaços médios ou pequenos e coloque sobre a base da torta, cobrindo-a uniformemente.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque em uma panela o açúcar, o amido, o chocolate em pó e as gemas e incorpore bem.

Acenda o fogo e coloque o leite aos poucos, sempre mexendo.

Ferva por 30 segundos em fogo médio, sempre mexendo até ficar um creme um pouco consistente, como um mingau.

Despeje sobre a torta e leve à geladeira até esfriar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26694-torta-doce-de-morango.html>