

TORTA DE MORANGO COM BRIGADEIRO E OREO

INGREDIENTES

- 24 bolachas oreo
- 50 g de manteiga
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 7 colheres (sopa) de nescau
- 1 caixinha de morangos para o recheio
- 1 caixinha de morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas e misture com a manteiga.

Coloque no fundo de uma tigela e deixe na geladeira por 1 hora, até ficar durinha.

Para o brigadeiro, misture numa panela o leite condensado, o leite, a margarina e o nescau.

Mexa por 30 minutos mais ou menos, até ficar no ponto de brigadeiro.

Retire a tigela da geladeira e coloque os morangos espalhados por cima da mistura de bolacha com manteiga.

Em seguida, coloque o brigadeiro, e, por último, os morangos para decorar.

Deixe esfriar um pouco e já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26871-torta-de-morango-com-brigadeiro-e-oreo.html>