

TORTA DE LEITE NINHO E MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite ninho em pó
- 2 caixas de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 2 barras de chocolate branco
- 1 caixa de creme de leite
- 4 bandejas de morangos

MODO DE PREPARO

Misture toda a lata do leite em pó, o leite condensado e o leite de coco.

Pique os morangos da forma que preferir.

Forre o fundo de uma marinex com os morangos.

Leve ao fogo, o creme de leite e 1 barra de chocolate branco, mexendo, até que a barra derreta.

Deixe esfriar por 10 minutos.

Junte a mistura do leite ninho com o chocolate derretido.

Despeje por cima dos morangos e deixe que eles se misturem, mexendo com uma colher.

Leve à geladeira por 8 horas.

Depois, rale a outra barra de chocolate branco por cima da sobremesa para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27600-torta-de-leite-ninho-e-morango.html>