TORTA DE BOLACHAS E MORANGO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de sopa de amido de milho

3 gemas

COBERTURA:

Cobertura:3 caixinhas de creme de leite

6 colheres de sopa de achocolatada

1 colher de sopa de manteiga

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela grande coloque o litro de leite, as 3 gemas, o leite condensado e as três colheres de amido de milho.

Em fogo baixo vá mexendo sem parar até o creme começar a se soltar do fundo da panela.

Após conseguir ver o fundo da penela, desligue o fogo e adicione uma caixa de creme de leite, misture e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Aconselho preparar a cobertura depois de montar a torta, pois é melhor despejar a cobertura quente no refratário.

Em uma panela adicione as 3 caixas de creme de leite, o achocolatado, a manteiga e o açúcar.

Em fogo baixo misture bem, até a cobertura engrossar e começar a se soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Molhe as bolachas no leite adoçado com a açúcar e vá criando camadas no refratário.

Adicione uma porção do creme branco.

Logo após adicione outra camada de bolachas e de creme, até que o refratário fiquei cheio e os ingredientes

acabados.

Despeje a cobertura, coloque os morangos por cima para decorar e dar mais sabor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28269-torta-de-bolachas-e-morango.html