

# 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 panela, 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 fique cheio e os ingredientes

acabados.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28269-torta-de-bolachas-e-morango.html>