

TORTA DE FERRERO ROCHER COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho (maizena)
- 1 e 1/2 xícaras de leite
- 2 claras
- 1 barra (se necessário, mais a metade de outra) de chocolate meio amargo (pode ser crocante ou ao leite)
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 caixa pequena de ferrero rocher
- morango a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco: Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite e depois misture com as 2 gemas.

Acrescente na panela, a margarina e o leite condensado, misture tudo em fogo baixo até engrossar, de 5 à 10 minutos.

Despeje no pirex e deixe em descanso.

Opcional, coloque um pouco de leite condensado por cima.

PARA O CREME DE CHOCOLATE:

Para o creme de chocolate: Bata as claras em neve e misture com o creme de leite.

Em seguida, derreta o chocolate (no micro-ondas ou em banho-maria) e misture com um pouco de açúcar.

Junte tudo, o creme com as claras e o chocolate, até ficar uma massa homogênea.

Coloque por cima do creme branco.

COBERTURA:

Cobertura: Pique o ferrero rocher e os morango e coloque por cima dos creme de chocolate.

Leve ao congelador por 2 horas, para ficar bem consistente e gelado.

Depois de pronto, conservar na geladeira.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28597-torta-de-ferrero-rocher-com-morango.html>