

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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