

TORTA DE BISCOITO DE CHOCOLATE RECHEADO DE BAUNILHA, CHOCOLATE E MORANGOS

INGREDIENTES

330 g de biscoito de chocolate recheado de baunilha

1/2 copo de manteiga derretida

150 g de chocolate ao leite

150 g de chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite

morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Bata os biscoitos no processador.

Acrescente a manteiga e bata até formar uma massa.

Molde esta massa no fundo de um refratário.

Quebre os chocolates em cubos.

Aqueça o creme de leite e regue sobre o chocolate.

Espere 1 minuto para que o chocolate derreta e misture até, agregar todo o creme de leite.

Coloque sobre a massa e acrescente os morangos inteiros.

Deixe na geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28724-torta-de-biscoito-de-chocolate-recheado-de-baunilha-chocolate-e-morangos.html>