

TORTA DE BOLACHA COM MORANGO

INGREDIENTES

2 pacotes bolacha maria ou champanhe

3 bandejas de morango

1 litro de leite

2 gemas

2 colheres de açúcar

1 leite condensado

4 colheres de amido de milho

chantilli ou 2 potes de nata

suspiro caso queira decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela, o litro de leite, as gemas peneiradas, o leite condensado e o amido de milho.

Leve ao fogo mexendo sempre, quando levantar fervura cozinhe por 4 minutos e reserve.

Corte os morangos em quadradinhos, polvilhe com 2 colheres de açúcar e reserve, separe um pouco para decorar.

Assim que o creme esfriar, pegue as bolachas 1 à 1, passe no leite e forre o refratário, em seguida adicione o creme, cubra com outra camada de bolacha, depois coloque o morango e o chantili.

E novamente a bolacha, o creme, a bolacha, o morango e o chantili.

Decore com morangos e suspiros e leve à geladeira, por 2 horas e sirva geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28864-torta-de-bolacha-com-morango.html>