

TORTA SUPER FÁCIL DE MORANGO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotinhos de bolacha maisena/coco/leite/chocolate

3 e 1/2 colheres de sopa de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de leite de chocolate/ brigadeiro/ leite

3 caixinhas de morangos

2 pote de nata gelada

5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os dois pacotinhos de bolacha no liquidificador e, em uma forma, una a margarina até que forme uma massa. Esparrame-a pelo refratário (de preferência de vidro). Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 10 minutos a 220°C ou até a massa dourar e ficar consistente.

Retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Pegue o pote de doce, coloque em um pequeno refratário de vidro e aqueça por aproximadamente 40 segundos no micro-ondas, até que esteja amolecido.

Com o auxílio de uma colher, esparrame o doce encima da massa já resfriada.

Lave os morangos e corte em rodela sobre o doce, cobrindo todo o refratário.

COBERTURA:

Cobertura: Para a cobertura, pegue os 2 potes de nata gelados (tem de estar bem gelado, pois senão não dá ponto para o chantilly).

Coloque na batedeira e bata em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos.

No momento em que a nata ficar consistente e não desgrudar da haste da batedeira adicione as 5 colheres de açúcar e bata novamente por aproximadamente 3 minutos.

Após isso, com o auxílio de uma espátula, esparrame o chantilly encima dos morangos até cobri-los totalmente. Por opção pode usar o bico de confeitiro para decorar.

Leve à geladeira por mais ou menos duas horas e estará pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31168-torta-super-facil-de-morango-com-chantilly.html>