

# MORANGOFFI

## INGREDIENTES

3 caixas de morangos

350 g de nata batida com 2 colheres de sopa de açúcar

8 colheres (sopa) de doce de leite de excelente qualidade ou leite condensado cozido

400 g bolacha maisena ou leite

200 g de manteiga derretida

canela ou chocolate em pó para polvilhar (opcional)

## MODO DE PREPARO

Use o liquidificador ou processador para moer a bolacha até que fique bem fina.

Junte a manteiga derretida à bolacha moída e misture até formar uma massa.

Forre o fundo da uma forma com a massa.

Leve a massa para assar a 180°C por aproximadamente 15 minutos.

Coloque por cima da massa o doce de leite e espalhe bem.

Corte os morangos e arrume-os um ao lado do outro em toda a superfície.

Por cima de tudo coloque a nata batida e, com a ajuda de uma espátula ou de uma faca grande, alise bem.

Coloque na geladeira por 3 horas para que firme.

Desenforme com cuidado, polvilhe chocolate ou canela em pó e sirva (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31317-morangoffi.html>