

# TORTA DE MORANGO COM CHANTILLY

## INGREDIENTES

500 g de trigo  
250 g de margarina  
1 colher de sopa de açúcar  
1 bandeja de morangos  
2 gelatinas sem sabor  
2 caixas de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
200 ml de chantilly

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base: Misturar o trigo, a margarina e o açúcar até virar uma farofa.

Coloque em uma assadeira de fundo removível e leve para assar por, aproximadamente, 20 minutos a 200°C.

Retire do forno e espere esfriar.

### RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os morangos e a gelatina diluída por 10 minutos.

Despeje na forma com a base fria.

Leve à geladeira por 2 horas.

### COBERTURA:

Cobertura: Bata o chantilly conforme a instrução da embalagem.

Cubra e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31470-torta-de-morango-com-chantilly.html>