

TORTA GELADA DE MORANGO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 caixa de creme de leite sem soro

1 colher de sopa de manteiga

1 gema

1 copo de leite (medida da lata do leite condensado)

2 barras de chocolate branco de 250 g

2 caixas de morangos

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado, a manteiga, a gema, o leite e a maizena.

Leve ao fogo mexendo sempre, ou até obter um ponto cremoso, acrescente 1 caixa de creme de leite sem o soro, mexa bem e deixe esfriar.

Derreta os chocolates a banho-maria, quando estiver totalmente derretido coloque 2 caixas de creme de leite, misture bem e retire do fogo.

Lave os morangos, e corte-os no meio, reservando uma parte para decorar.

Em um refratário médio coloque alguns morangos e amasse-os com o garfo.

Coloque o 1º creme, forre com o resto dos morangos, coloque o 2º creme, finalize decorando com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32329-torta-gelada-de-morango.html>