

TORTA DE BOLACHA DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

5 colheres de sopa de nescau

1/3 copo (150 ml) de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

RECHEIO:

Recheio: 2 bandejas de morango

1 pacote de bolacha maria de chocolate

1 copo de leite (200 ml)

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate meio amargo (200 g)

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: Coloque em uma panela o leite condensado, creme de leite e o Nescau.

Leve ao fogo, mexendo sempre.

Quando começar a grudar, dilua o amido de milho no copo de leite e despeje na panela.

Continue mexendo, até começar a ferver.

Desligue e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Lave bem os morangos e pique-os, reserve uns 5 morangos inteiros.

MONTAGEM:

Montagem: Despeje o copo de leite em uma vasilha e mergulhe as bolachas.

Forre o fundo de um refratário de vidro com as bolachas.

Coloque uma camada do creme de chocolate, uma camada de morangos picadinhos, uma camada do creme de chocolate novamente.

Siga assim sucessivamente, lembrando que a última camada será do creme de chocolate.

COBERTURA:

Cobertura: Utilize um ralador para a barra de chocolate meio amargo e jogue por cima da torta.

Decore com os morangos inteiros reservados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34621-torta-de-bolacha-de-chocolate-com-morangos.html>