

# TORTA DE MORANGO 3 CAMADAS

## INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de leite ou maisena  
5 bolachas de água e sal  
1 caixa de creme de leite  
1 caixa de leite condensado  
1 caixa de morango  
100 g de chocolate preto e branco  
manteiga  
açúcar  
amido de milho

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador ou processador o biscoito de leite e água e sal pra ficar semelhante a farinha.  
Derreta 2 colheres de manteiga e misture com as mãos até que fique com aparência de paçoca.

### MASSA:

Massa: Unte uma forma de fundo falso ou de vidro com manteiga e preencha o fundo e laterais com a massa, pressionando para ficar firme.  
Leve ao forno baixo e doure por aproximadamente 10 minutos.

### 1º CREME:

1º creme: Coloque a metade do leite condensado, 100 g de chocolate branco, metade da caixa de creme de leite, uma colher de amido de milho e misture em uma panela em fogo baixo.  
Mexe até um ponto de pudim.

### 2º CREME:

2º creme: Em outra panela despeje todo restante da caixa de creme de leite com uma colher de amido de milho e 50 g de chocolate preto.  
Novamente leve ao fogo até chegar em ponto de pudim.  
Após esfriar bata no liquidificador até que fique um creme aerado.

### 3º CREME:

3º creme: Misture o leite condensado e o restante do chocolate preto e espere engrossar como se fosse chocolate derretido semelhante ao brigadeiro mole.

### MORANGOS PARA ENFEITAR:

Morangos para enfeitar: Corte em cubos metade dos morangos , adicione açúcar e leve ao fogo até a calda ficar caramelizada .

A outra metade corte ao meio para enfeitar da maneira que quiser .

### MONTAGEM:

Montagem: Primeiro o creme branco, leve à geladeira por 3 minutos.

Retire e adicione o creme aerado, leve novamente à geladeira por mais 3 minutos.

Retire e adicione o brigadeiro e a calda de morangos.

Enfeite e leve à geladeira por mais 10 minutos

Para ficar mais consistente deixe mais tempo na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38897-torta-de-morango-3-camadas.html>