

TORTA LIGHT DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

12 colheres de margarina light

4 colheres de adoçante culinário

RECHEIO:

Recheio:1 caixinha de pudim light de chocolate

1/2 litro de leite

COBERTURA:

Cobertura:2 caixinhas de morangos

1 caixinha de gelatina de morango feita como as instruções da caixinha só que com menos água (300 ml somente).

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Colocar a farinha em uma bacia fazer um buraco e colocar todos os ingredientes, misturar e fazer uma massa farinhenta.

Forre um forma de fundo removível e asse em forno médio até dourar e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Faça o pudim conforme a instruções da caixinha.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o pudim ainda quente sobre a massa e deixe esfriar na geladeira por uns 20 minutos.

Depois corte os morangos e coloque sobre o pudim e faça uma gelatina com 300 ml de água somente e coloque sobre os morangos.

Coloque a torta 30 minutos no freezer e depois deixe na geladeira até servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39172-torta-light-de-morango-com-chocolate.html>