

TORTA DE PÃO DE MEL COM RECHEIO DE MORANGO E AMEIXA PRETA

INGREDIENTES

RECHEIO-CREME FINO:

Recheio-Creme Fino:1 lata de leite moça
5 latas de leite(use a lata de leite moça para medir)
3 gemas
4 colheres de sopa de amido de milho
300 g de morangos picados
300 g de ameixas preta picadas

COBERTURA:

Cobertura:170 g de chocolate ao leite
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO-CREME FINO:

Recheio-creme Fino:Em uma panela coloque o leite moça, o leite, as gemas e o amido de milho, misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e despeje metade desse creme em uma tigela, acrescente os morangos, misture bem e deixe esfriar.

Na outra metade do creme adicione as ameixas, misture bem e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma das três partes da torta em um prato para tortas,coloque o recheio de creme com morangos,coloque a segunda parte da torta sobre o creme de morango,coloque o creme de ameixas,e coloque a última parte da torta por cima.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate, misture a manteiga e mexa bem, cubra a torta.Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39238-torta-de-pao-de-mel-com-recheio-de-morango-e-ameixa-preta.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39238-torta-de-pao-de-mel-com-recheio-de-morango-e-ameixa-preta.html)