

TORTA GELADA DE MORANGOS E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 caixa de morango (250 g)
- 1 caixa de creme de leite especial para chantilly
- 1 colher de sobremesa de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture as 2 caixas de leite condensado com o chocolate em pó e a margarina.

Leve ao fogo médio até começar a endurecer e desgrudar da panela, até chegar ao ponto de brigadeiro.

Deixe os morangos de molho na água fria.

Para o chantilly, use a caixa de creme de leite especial para chantilly, e a colher de açúcar, bata por 1 minuto em velocidade média, depois por 4 minutos em velocidade alta, até ficar ao ponto de chantilly, leve à geladeira

Pegue os morangos de molho, e pique-os em pequenos cubinhos, coloque-os de lado.

Pegue uma travessa média retangular, coloque uma camada fina de brigadeiro, depois, uma camada dos morangos picados, depois uma camada mais grossa de brigadeiro e outra de morango por cima, faça isso até acabar o brigadeiro (lembrando de fazer a última camada em brigadeiro)

Leve até a geladeira por 15 minutos.

Pegue o chantilly e coloque no pacote de confeiteiro, e confeite a torta já refrigerada. Leve à geladeira por 45 minutos.

Sirva a torta bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39469-torta-gelada-de-morangos-e-brigadeiro.html>