

TORTA CHOCORANGO

INGREDIENTES

RECHEIO BRANCO:

Recheio Branco:1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite de vaca

1 colher de sopa (rasa) de Maizena dissolvida no leite acima.

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de brigadeiro pronto (pu feito em casa)

3 caixas de morangos grandes e bonitos (reservar alguns para decoração da cobertura)

MODO DE PREPARO

RECHEIO BRANCO:

Recheio branco:Levar ao fogo todos os ingredientes (menos os morangos) e quando engrossar, desligar e colocar 1 lata de creme de leite sem soro.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de assado e frio, desenformar, dividir o bolo em 2 camadas. Umedecer com Coca Cola a primeira camada de bolo e despeje por cima o creme branco. Coloque sobre o creme uma farta camada de morangos picados.

Cubra com a segunda parte do bolo, também umedeça com Coca Cola.

Cubra tudo com um brigadeiro comum e por cima chocolate granulado (mais ou menos 300 g) e colocar por cima os morangos inteiros.

Essa receita é feita em forma redonda de aro removível, de 26 cm. de diâmetro. Pode ser feita também em tabuleiro grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39997-torta-chocorango.html>