

TORTA DE MORANGO COM CHANTILLY DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 pacote de biscoito Maizena - eu gosto da marca Marilan

1/2 xícara de margarina (de preferência sem sal, mas eu usei uma com sal e ficou bom)

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de leite

PARA RECHEIOS:

Para recheios: 1 lata de leite condensado

1 bandeja de morango já lavados

1 caixinha de chantilly sabor chocolate pronto para bater - 200 g

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: No processador ou liquidificador, moer os biscoitos.

Depois em uma vasilha, juntar todos os ingredientes, misturar até formar uma massa.

Untar uma assadeira com fundo removível com manteiga, ou no meu caso, um pirex.

Forrar com a massa o fundo e os lados.

Leve em forno médio pré aquecido por 10 minutos. Retire e deixe esfriar. Se for em assadeira, desenforme.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: A primeira camada é feita com o leite condensado. Leve ao fogo numa panela e mexa sem parar até tomar ponto de brigadeiro - é como se estivesse fazendo um brigadeiro sem chocolate - desligue o fogo e adicione um pouco de leite, para que fique mais mole e mais fácil de espalhar.

Coloque sobre a massa. Pique os morangos em fatias grossas e coloque sobre o creme, afundando os morangos, para que ele se envolva nele.

Bata o chantilly e cubra. Enfeite com morangos. Sirva gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41800-torta-de-morango-com-chantilly-de-chocolate.html>