

TORTA DE NUTELLA E MORANGO

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

100 g de margarina

1 ovo

500 g de chocolate ao leite picado

1/2 lata de creme de leite

1 pote de Nutella® (180 g)

400 g de morangos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, a margarina e o ovo. Trabalhe a massa até ficar homogênea.

Abra com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma de 24 cm de diâmetro. Asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 25 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Prepare o recheio: derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e a Nutella®. Deixe esfriar bem e bata na batedeira até ficar liso e homogêneo.

Recheie a torta: corte os morangos em fatias e cubra a torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43004-torta-de-nutella-e-morango.html>