

TORTA DE BOLACHA COM MORANGOS – ÁUREA

INGREDIENTES

1 Caixa Creme de Leite

395g de Leite Condensado Áurea

300g de Nata Áurea

1 Refresco Frutau Morango

1 Pacote de Bolacha de Leite ou Maizena

1 Caixa de Chantilly

1 Bandeja de Morangos

Leite

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o creme de leite o Leite condensado Áurea, a nata e o Frutau, até o creme ficar homogêneo. Picar os morangos à gosto para misturar com o creme. Em uma travessa colocar uma camada de bolacha, umedecia no leite, e uma camada de creme, intercalando assim a te obter a quantidade desejada terminado com o creme. Para finalizar preparar o chantilly (batendo-o na batedeira) e jogar em cima do creme. Decorar com morangos. Levar a geladeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43273-torta-de-bolacha-com-morangos-aurea.html>