TORTA DE MORANGO COM CHOCOLATE DA MILA

INGREDIENTES

3 latas de creme de leite (com soro)

1 lata de doce de leite (300g)

1 barra (180g) de chocolate de sua preferência (meio amargo, ao leite ou branco)

Morangos picados a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 latas de creme de leite e 1 lata de doce de leite.

Coloque numa vasilha grande ou em várias pequenas (de sobremesa) e cubra com a metade dos morangos picados.

Derreta a barra de chocolate no microondas ou em banho-maria, adicione 1 lata de creme de leite e coloque sobre a primeira camada.

Cubra também a segunda camada com morangos e coloque para gelar.

Não é para congelar, só na geladeira, pois os morangos endurecem se congelados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43857-torta-de-morango-com-chocolate-da-mila.html