TORTA DE MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maizena

5 colheres de manteiga

4 colheres de chocolate em pó

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacote de gelatina incolor

1 garrafinha de leite de coco

5 colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 caixa de morango

2 xícaras de açúcar

1 pacote de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no lidificador o biscoito até ficar moído, depois coloque o chocolate e a manteiga (derretida no micro-ondas).

Misture tudo e ate virar uma massa.

Coloque em uma forma de fundo removivel.

RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar bem misturado.

Coloque em cima da massa, leve à geladeira por meia hora.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque o açucar e os morangos cortados em pedaços, depois que virar uma calda acrescente a gelatina de morango e coloque em cima do recheio cuidadosamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48282-torta-de-morango-e-chocolate.html