TORTA DE MORANGO AO TOQUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

3 xícaras de leite

4 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de margarina

1 caixinha de chantilly

1/2 lata de brigadeiro

1/2 caixa de morango para picar

1 caixa de morango para cortar em fatias (deixe 3 orangos inteiros para decorar)

1 xícara de leite condensado

1 xícara de creme de leite

1 colher de sobremesa de amido de milho

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a farinha de trigo, 2 xícaras de leite, ovos, sal, margarina e açúcar por 5 minutos.

Coloque numa fôrma de sua preferência untada com margarina e farinha de trigo no forno já preaquecido por 40 a 45 minutos a depender do forno.

Enquanto isso faça o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela o leite condensado e espere até que ele fique com bolinhos, isso mexendo sempre (é como se estivesse coalhando), quando estiver parecendo uma coalhada coloque a xícara de leite com amido de milho já misturado e mexa mais um pouco até engrossar bem.

Depois coloque a xícara de creme de leite e por último coloque os morangos picados.

Espere mais 3 minutos e pronto, reserve na geladeira.

COBERTURA:

Cobertura:Bata o chantilly na batedeira como explica na caixinha ou compre pronto, vai de seu gosto.

Já deixe reservado3 os 3 morangos inteiros e os fatiados, claro não esquecendo do brigadeiro para cobertura.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de ter tirado o bolo do forno e deixá lo esfriar corte o ao meio e coloque o creme de morango.

Depois coloque a outra parte do bolo em cima.

Coloque o chantilly e decore com os morangos fatiados ao redor da torta e os três morangos inteiros em cima.

O chocolate (brigadeiro fica a seu critério) coloque enfeitando da maneira que você quiser.

Essa torta deve ser levada para geladeira pois o sabor fica melhor ainda.

Esta receita é ótima pra quem não gosta de torta muito doce.

Ela tem sabor doce mas é bem suave.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48438-torta-de-morango-ao-toque-de-chocolate.html