

TORTA DE MORANGO COM GANACHE E MASSA DE BISCOITO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maizena
- 3 colheres (sopa) de margarina derretida
- 2 colheres (sopa) cheias de açúcar
- 1/2 copo de chocolate branco derretido
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de morango
- 1 caixinha de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa triture no liquidificador a bolacha de maizena.

Coloque-a em uma bacia e junte a margarina derretida e o açúcar.

Coloque-a em taças de sobremesa.

Leve a massa à geladeira enquanto faz o ganache e a gelatina.

Faça a gelatina, leve a geladeira para que fique no ponto de clara (quando começa a endurecer, fica com uma consistência parecida com a de clara de ovo).

Derreta o chocolate branco e depois junte o creme de leite.

Coloque o ganache nas taças de sobremesa, os morangos cortados ao meio em cima do ganache, a gelatina em cima dos morangos e leve à geladeira de um dia para o outro, ou por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48812-torta-de-morango-com-ganache-e-massa-de-biscoito.html>