

TORTA DE CHOCOLATE E MORANGOS

INGREDIENTES

- 1 colher de margarina
- 1 barra de chocolate meio amargo ou ao leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 bandeja de morango

MODO DE PREPARO

Forre o fundo da vasilha com morangos cortados ao meio.

Junte em uma panela o leite condensado e a margarina, para fazer um brigadeiro branco.

Ainda quente jogue em cima dos morangos.

Derreta em outra panela a barra de chocolate e depois de bem derretida junte a lata de creme de leite sem soro, misture até ficar homogêneo.

Ainda quente, despeje em cima do brigadeiro branco, ficando assim uma camada de morangos, uma de brigadeiro branco e uma de chocolate.

Deixe na geladeira por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48853-torta-de-chocolate-e-morangos.html>