TORTA BOMBOM COM MORANGO

INGREDIENTES

3 caixas pequenas de morango

2 barras de chocolate meio amargo

2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos, retire os talinhos e corte-os ao meio.

Forre o fundo da travessa com os morangos. Derreta em banho-maria o chocolate meio amargo, depois de derretido adicione uma lata de creme de leite. Mexa bem para misturar, deixe esfriar e cubra os morangos. Leve à geladeira. Leve as duas latas de leite condensado ao fogo e deixe dar ponto de brigadeiro, adicione o creme de leite e mexa bem. Deixe esfriar e coloque na travessa. Deixe na geladeira até endurecer e sirva.

Pode substituir o morango por chocolate branco fazendo o mesmo processo que foi feito com o chocolate meio-amargo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54266-torta-bombom-com-morango.html