

TORTA DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

200g de bolacha de maisena
4 colheres de margarina sem sal derretidas
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
3 gemas
1 colher (sopa) de maisena
10 morangos bem picados (pode ser mais, depende do gosto)
1 barra de chocolate
1 colher de margarina sem sal
1 lata de creme de leite
granulado para enfeitar a gosto
morangos para enfeitar a gosto

MODO DE PREPARO

Triture as bolachas até virar pó
Pegue uma forma e coloque as bolachas trituradas
Acrescente a manteiga derretida, misture com a mão fazendo a bolacha cobrir toda a forma
Depois leve ao forno por cerca de 20 minutos a 180
Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena
Leve ao fogo até engrossar
Depois desligue o fogo, acrescente os morangos picados e deixe esfriar
Derreta a barra de chocolate em banho
Acrescente a margarina e o creme de leite
Na forma já com as bolachas, despeje todo creme branco
Por cima coloque a cobertura de chocolate
Enfeite com granulado e morangos, conforme gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12580-torta-de-chocolate-com-morango.html>