

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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