



Torta de Morango com Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-morango-com-chocolate

Surpreenda-se com essa torta irresistível de morango e chocolate branco!

Torta de Morango com Chocolate

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 120 g de [manteiga](#) sem sal derretida
- 200 g de [biscoito](#) do tipo Maria
- 350 g de [morangos](#) lavados e secos
- 350 g de [chocolate branco](#)
- 60 g de manteiga
- 100 g de [creme de leite](#)
- Raspas de chocolate branco (para decorar)

Modo de Preparo

1. Comece triturando as bolachas até formarem uma farofa.
2. Em seguida, misture bem com a manteiga derretida até formar uma massa úmida.
3. Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível com essa massa, pressionando bem.
4. Asse no forno a 180 °C por aproximadamente 10 minutos e reserve.
5. Enquanto isso, retire os cabinhos e as folhas dos morangos.
6. Em uma tigela, coloque o chocolate branco, a manteiga e o creme de leite e derreta no micro-ondas ou em banho-maria.
7. Despeje o recheio na massa já fria e espalhe bem.
8. Decore com os morangos e as raspas de chocolate branco.
9. Leve à geladeira por no mínimo 3 horas.
10. Prontinho! Agora é só saborear essa deliciosa torta de morango com chocolate branco. Bom apetite!

www.receitasdafia.com