

Que sobremesa!!! Extraordinária!

A combinação mais conhecida, mais gostosa e mais aceita em todos os mundos (FIT e FAT): Chocolate, morango e chantilly!

Quem desacredita da vida saudável e gostosa, precisa preparar e experimentar essa receita.

A Torta de Chocolate com Morango e Chantilly é muito fácil, prática e com ingredientes LACFREE da Verde Campo!

Para o recheio eu usei o [Iogurte Natural Sem Adoçante LACFREE](#) que é: sem glúten, zero gordura, sem adição de açúcar, baixo valor calórico, alta digestibilidade, alta cremosidade, produzido com leite certificado e é uma saborosa fonte de cálcio.

E, para preparar o Chantilly, apostei no [Creme de Leite Fresco LACFREE](#) que é: sem glúten, zero lactose, alta digestibilidade, possui alta cremosidade e é uma saborosa fonte de cálcio!

Confira a receita completa e faça hoje mesmo!



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: TORTA DE CHOCOLATE COM MORANGO E CHANTILLY LACFREE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Doces

Tempo de Preparo: 4 horas 20 mins

Tempo de Cozimento: 15 mins

Tempo Total: 4 horas 35 mins

Rendimento: Serve 8 fatias

Ingredientes

- Ingredientes da base:
- 3 xícaras de biscoito de coco s/ glúten e lactose
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 3 colheres (sopa) de ghee derretida
- Ingredientes do recheio:
- 500ml de iogurte natural s/ adoçante LACFREE Verde Campo
- 1 xícara de mel
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 pacote de gelatina incolor
- 1 caixinha de morango cortado pela metade
- Para o Chantilly:
- 500g de creme de leite fresco LACFREE Verde Campo
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

Como faz?

1. Base: triture o biscoito com a ajuda de um processador. Incorpore o cacau em pó. Adicione a ghee derretida e misture. Transfira para uma forma de fundo removível. Pressione a massa de biscoito, forrando o fundo e as laterais. Leve ao forno médio por 15 minutos.
2. Recheio: Misture o iogurte com o mel e o cacau em pó. Prepare a gelatina incolor conforme embalagem e adicione à mistura de iogurte. Forre o fundo da massa de biscoito com morangos cortados ao meio. Despeje o creme de chocolate por cima, cubra com filme pvc e leve para refrigerar na geladeira por, no mínimo, 4 horas.
3. Chantilly: Coloque a garrafinha no congelador por 20 minutos. Transfira o creme de leite bem gelado para a menor tigela da sua batedeira. Adicione o adoçante e bata por 1 minuto.
4. Sirva com a torta!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat #verdecampo

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.