TORTA DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

790 gramas de leite condensado

9 ou 10 colheres cheias de achocolatado

200 gramas de creme de leite

1 pacote de biscoito de chocolate com recheio de baunilha (140 gramas)

1 pacote de biscoito integral de mel e aveia (200 gramas)

200g de margarina

2 claras de ovo

açúcar refinado a gosto

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Triture no liquidificador os pacotes de biscoito com a manteiga derretida para fazer a massa. Acrescente mais manteiga se não for o suficiente. Reserve a massa na geladeira.

Coloque em uma panela em fogo alto o leite condensado e o achocolatado. Mexa até engrossar ou for possível ver o fundo.

Deixe amornar e acrescente o creme de leite. Mexa até virar um creme homogêneo de cor única. Reserve.

Pegue uma travessa plana de vidro e coloque a massa de biscoitos, deixe de forma uniforme amassando com os dedos.

Acrescente o recheio e reserve na geladeira.

Bata a clara de ovos em temperatura ambiente na batedeira.

Acrescente o açúcar refinado a gosto e a essência de baunilha. Bata mais um pouco.

Acrescente as claras em neve no recipiente com a massa e o recheio.

Polvilhe um pouco de achocolatado por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14585-torta-de-brigadeiro.html