

TORTA DE CHOCOLATE SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maizena
- 3 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 copo de leite (copo normal, de 200 ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
- chocolate em pó a gosto
- açúcar (opcional, eu não coloco por que gosto da torta um pouquinho mais amarguinha)

MODO DE PREPARO

Bata as bolacha no liquidificador ou quebre-as e coloque num recipiente, junte a margarina derretida e mexa para formar o fundo da torta.

Coloque a mistura numa forma, ajeite bem certinha no fundo e laterais, faça furos no fundo com um garfo para não inchar e coloque no forno por 15 minutos, a 200° C.

Junte todos os outros ingredientes numa panela e leve ao fogo médio e mexa até engrossar, quando começar a engrossar mexa rápido para não ficar com bolinhas.

Desligue o fogo, e assim que o fundo estiver assado, já coloque o creme em cima (quente mesmo, não tem problema).

E leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Coloque raspas de chocolate por cima para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16302-torta-de-chocolate-simples.html>