TORTA CARMOSA MORENA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 caixa de creme de leite

6 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1/2 colher de margarina

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta:Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por até 10 minutos.

Em seguida, coloque em uma forma de sua preferência, untada somente com margarina.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos (não abra antes dos 30 minutos).

CALDA:

Calda:Em uma panela, coloque o creme de leite, 1/2 colher de manteiga e 6 colheres de achocolatado em pó, e mexa até começar a ferver.

Começando a fervura, desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Espere a torta esfriar para desenformar e despeje a calda por cima da torta.

Se quiser, reserve um pouco do coco e coloque em cima da cobertura, pois além de ficar mais saborosa, irá ficar linda.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16346-torta-carmosa-morena.html