

TORTA COM BOMBOM RECHEADO COM CREME DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 3 ovos separados
- 8 bombons recheados com creme de amendoim ralados num ralado grosso
- 3 xícaras de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas.

Leve ao fogo, mexendo sempre até formar um mingau e, depois, despeje numa vasilha e deixe esfriar; após, espalhe os bombons.

Numa vasilha, misture o leite, o chocolate em pó e 3 colheres de sopa de açúcar.

Despeje por cima dos bombons.

Bata as claras em neve e junte o açúcar restante, batendo sempre.

Acrescente o creme de leite, misture com cuidado e espalhe sobre o doce.

Leve ao freezer por 4 horas e, depois, à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16524-torta-com-bombom-recheado-com-creme-de-amendoim.html>