

TORTA DE CHOCOLATE E MERENGUE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de amido de milho

600 ml de leite

150 g de chocolate ao leite bem picado

MERENGUE:

Merengue: 3 claras

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Na batedeira, bata bem as gemas, o açúcar e o amido de milho, misture o leite e leve para uma panela.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e misture o chocolate picado, mexendo bem até que derreta totalmente.

Deixe amornar e coloque sobre a massa.

MERENGUE:

Merengue: Na batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar, a essência de baunilha e bata até formar picos firmes.

Distribua o merengue sobre a torta e leve ao forno preaquecido a 200°C, durante 15 minutos ou até dourar.

Sirva quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16544-torta-de-chocolate-e-merengue.html>