

TORTA DE WAFER COBERTO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 pacotes de biscoito recheado sabor morango
- 1 pacote de wafer coberto de chocolate
- 1 lata de cereja em calda (opcional)
- 3 xícaras de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Faça com a manteiga, o achocolatado, uma lata de leite condensado o brigadeiro.

Espere esfriar e coloque sobre a base de wafer coberto de chocolate.

Quebre (triture) o wafer coberto de chocolate e coloque junto a ele metade da calda de cereja.

Reserve numa forma (base da torta).

Num liquidificador ou batedeira, misture a lata de leite condensado, os biscoitos de morango, o leite e o restante da calda de cereja até formar uma cobertura grossa.

Se necessário, coloque mais leite.

Coloque sobre o brigadeiro com cuidado e a seguir decore com as cerejas.

Após isso, leve à geladeira na temperatura mais fria (nunca no congelador) por aproximadamente 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17304-torta-de-wafer-coberto-de-chocolate.html>