

TORTA DE CHOCOLATE COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maisena
- 3 colher (sopa) de margarina
- 3 caixinhas de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um liquidificador bata a bolacha maisena até virar uma farofa.

Em seguida, acrescente 2 colheres de margarina derretida na farofa e amasse até ela ficar firme.

Após isso, modele a massa na forma.

RECHEIO 1:

Recheio 1: Em uma panela, coloque 2 caixinhas de creme de leite junto com o achocolatado e a margarina, e mexa em fogo médio até levantar fervura.

Em seguida, despeje sobre a massa e deixe esfriar por 10 minutos na geladeira.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Em um liquidificador, bata o leite em pó com o leite condensado e 1 caixinha de creme de leite.

Em seguida, coloque-o junto com o chocolate que já estava na massa.

Deixe por mais 15 minutos na geladeira, e está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17349-torta-de-chocolate-com-leite-em-po.html>