

TORTA GELADA DE BISCOITO WAFER COBERTO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Faça o brigadeiro com a manteiga, o achocolatado e 1 lata de leite condensado.

Espere esfriar e coloque sobre a base de biscoito recheado sabor morango.

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

Reserve em uma forma (base da torta).

Em um 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/17545-torta-gelada-de-biscoito-wafer-coberto-com-chocolate.html>