

TORTA DE WAFER COBERTO DE CHOCOLATE DA RAFA E DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 copo de leite
- 1 colher de maisena
- 1 gema
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 caixinha de wafer coberto de chocolate

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Misture 1 lata de leite condensado, 1 copo de leite, 1 colher de sopa de maisena e 1 gema passada na peneira em uma panela e leve ao fogo para cozinhar até engrossar.

Coloque em um refratário para esfriar; enquanto esfria faça a segunda camada.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Junte em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 colher de margarina e 2 colheres de chocolate em pó. Leve ao fogo até borbulhar e formar um brigadeiro mole.

Deixe esfriar.

Quebre o wafer coberto de chocolate e ponha sobre a primeira camada, depois adicione o brigadeiro mole. Leve para gelar enquanto prepara a terceira camada.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Quebre a barra de chocolate meio amargo em uma panela e leve ao fogo brando, sempre misturando, até derreter.

Coloque uma lata de creme de leite, ainda no chocolate quente, misture até virar um creme e coloque sobre a segunda camada.

Leve ao freezer por meia hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18372-torta-de-wafer-coberto-de-chocolate-da-rafa-e-da-vovo.html>